ANGELO PO

# FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC FRYER
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
FREIDORA ELÉCTRICA

**1G0FR4ED**

## MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

*Italiano* **IT**

*English* **GB**

*Deutsch* **DE**

*Français* **FR**

*Español* **ES**

Ed.1 08/2003

CE

39D1870

C139604000.fm

# INDICE


| | rif. | capitoli | pag. |
|---|---|---|---|
| 1ª PARTE | 0 | INFORMAZIONI PER IL LETTORE | 2 |
| | 1 | INFORMAZIONI GENERALI | 2 |
| | 2 | INFORMAZIONI TECNICHE | 3 |
| | 3 | SICUREZZA | 5 |
| | 4 | USO E FUNZIONAMENTO | 5 |
| | 5 | MANUTENZIONI | 8 |
| | 6 | GUASTI | 10 |
| 2ª PARTE | 7 | MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE | 11 |
| | 8 | REGOLAZIONI | 14 |
| | 9 | SOSTITUZIONI PARTI | 14 |
| | | ALLEGATI | I÷II |


# INDICE ANALITICO


**A** Accensione e spegnimento apparecchiatura, 6
Accessori a richiesta, 4
Accessori, dotazione, 4
Alimentazione elettrica, trasformazione, 13
Allacciamento elettrico, 12
Allarmi, tabella segnalazioni, 10
Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 2
Apparecchiatura, accensione e spegnimento, 6
Apparecchiatura, collaudo, 14
Apparecchiatura, descrizione generale, 3
Apparecchiatura, dismissione, 14
Apparecchiatura, inattività prolungata della, 8
Apparecchiatura, installazione, 12
Apparecchiatura, ripristino, 14
Apparecchiature in batteria, montaggio, 12
Arresto e avviamento cottura, 7
Assistenza, modalità di richiesta, 3
Avviamento e arresto cottura, 7

**C** Cestelli pulizia, 9
Collaudo apparecchiatura, 14
Comandi, descrizione, 6
Consigli per l'uso, 8
Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 2
Cottura, avviamento e arresto, 7

**D** Dati tecnici, 3
Descrizione comandi, 6
Descrizione generale apparecchiatura, 3
Disimballo e imballo, 11
Dismissione apparecchiatura, 14
Dispositivi di sicurezza, 4
Dotazione accessori, 4

**E** Elettrico, allacciamento, 12

**F** Filtraggio olio, 7

**G** Guasti, ricerca, 10

**I** Identificazione costruttore e apparecchiatura, 2
Imballo e disimballo, 11
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 8
Installazione apparecchiatura, 12
Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 11

**M** Manutenzione, raccomandazioni per la, 8
Modalità di richiesta assistenza, 3
Montaggio apparecchiature in batteria, 12
Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 11
Movimentazione e sollevamento, 11

**N** Norme per la sicurezza, 5

**O** Olio, filtraggio, 7

**P** Pulizia vasca, cestelli e struttura reggicestelli, 9
Pulizia, raccomandazioni per la, 9

**R** Raccomandazioni per l'uso, 5
Raccomandazioni per la manutenzione, 8
Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 11
Raccomandazioni per la pulizia, 9
Reggicestelli, pulizia, 9
Ricerca guasti, 10
Ripristino apparecchiatura, 14

**S** Scopo del manuale, 2
Segnalazioni allarmi, tabella, 10
Segnali di sicurezza e informazione, 4
Sicurezza e informazione, segnali di, 4
Sicurezza, dispositivi di, 4
Sicurezza, norme per la, 5
Sollevamento e movimentazione, 11
Spegnimento e accensione apparecchiatura, 6

**T** Tabella segnalazione allarmi, 10
Trasformazione alimentazione elettrica, 13
Trasporto, 11

**U** Uso, consigli per, 8
Uso, raccomandazioni per, 5

**V** Vasca, pulizia, 9


IT


C1 396040000.fm

È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del costruttore.
Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.
© 2002 - Autori dei testi, illustrazioni ed impaginazione: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì - I testi possono essere riprodotti, integralmente o parzialmente dal costruttore, purché venga citato l'autore.

# INFORMAZIONI PER IL LETTORE 0

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è suddiviso in due parti.

**1ª parte**: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

**2ª parte**: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

# INFORMAZIONI GENERALI 1

## SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiana) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

**Cautela - Avvertenza**

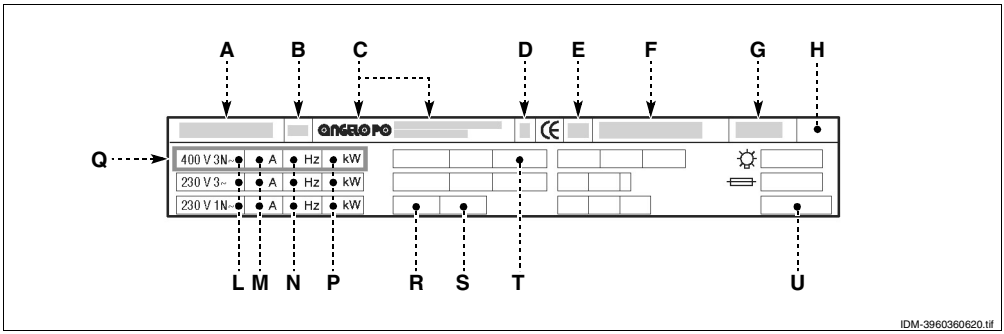
**Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.**

**Importante**

**Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

## IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.




C139604000.fm

**A)** Modello apparecchiatura.
**B)** Tipo di personalizzazione.
**C)** Identificazione costruttore.
**D)** Classe di isolamento.
**E)** Anno di costruzione.
**F)** Numero di matricola.
**G)** Grado di protezione.
**H)** Paese di destinazione.
**L)** Tensione (V).
**M)** Assorbimento (A).
**N)** Frequenza (Hz).
**P)** Potenza dichiarata (kW).
**Q)** Indicatore tensione di collaudo.
**R)** Pressione idrica massima (bar).
**S)** Consumo acqua (l/h).
**T)** Velocità di rotazione (giri/min).
**U)** Tipo di servizio.

### MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati. Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

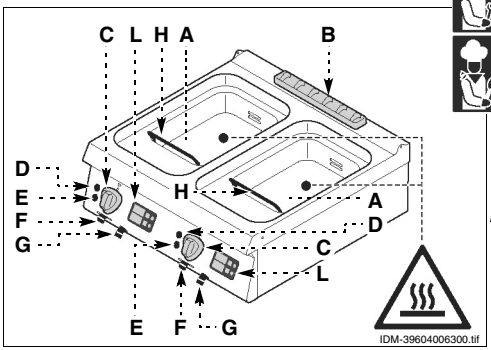
## INFORMAZIONI TECNICHE 2

### DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La friggitrice elettrica, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la frittura dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale.

**Organi principali**

**A) Vasca di frittura**; realizzata in acciaio inox.
**B) Apertura di sfiato**; per evacuare il calore generato dalle resistenze.
**C) Manopola di comando**; per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.
**D) Spia rete**; per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
**E) Spia temperatura**; per segnalare la fase di riscaldamento dell'olio contenuto nella vasca.
**F) Leva scarico olio**; per scaricare l'olio contenuto nella vasca.
**G) Tubo scarico olio**.




**H) Supporto appendicestello**; per appoggiare il cestello durante la fase di scolatura dei cibi.
**L) Pannello di controllo**; per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

### DATI TECNICI

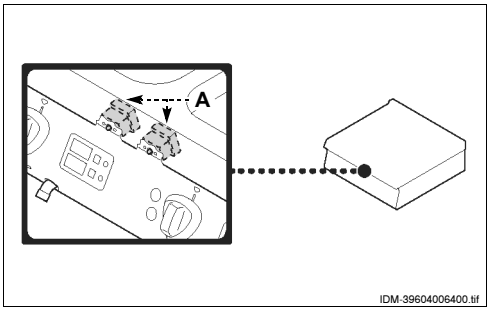
Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

IT

## DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

**A)Termostato di sicurezza**; blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



IDM-39604006400.tif

**Cautela - Avvertenza**

**Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.**

## SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

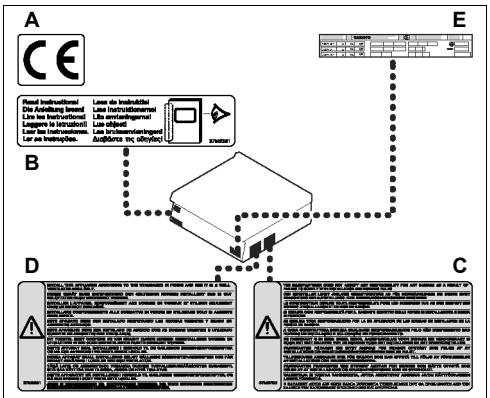
**A)Targhetta marcatura CE**: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.

**B)Pericolo generico**: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento leggere attentamente il manuale.

**C)Pericolo generico**: descrive l'avvertenza da rispettare in fase di installazione e messa in funzione:" installare conformememnte alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene aerati".

**D)Pericolo generico**: descrive l'avvertenza da rispettare in fase di installazione.

**E)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura**.



IDM-39604001600.tif

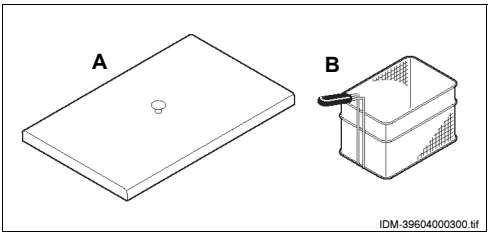
IT

## DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

**A)**Coperchio vasca.

**B)**Cestello.



IDM-39604000300.tif

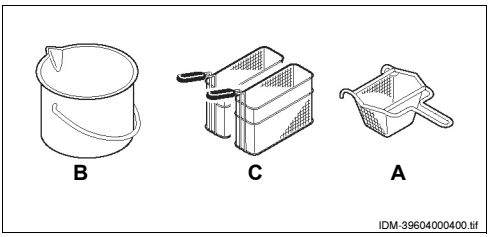
## ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

**A)**Filtro olio.

**B)**Raccoglitore olio.

**C)**"Kit" cestelli (KCFR9V).



IDM-39604000400.tif

# SICUREZZA 3

## NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza. Un po' di tempo dedicato alla lettura risparmierà spiacevoli incidenti; è sempre troppo tardi ricordarsi di quello che si sarebbe dovuto fare quando ciò è già accaduto.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

IT

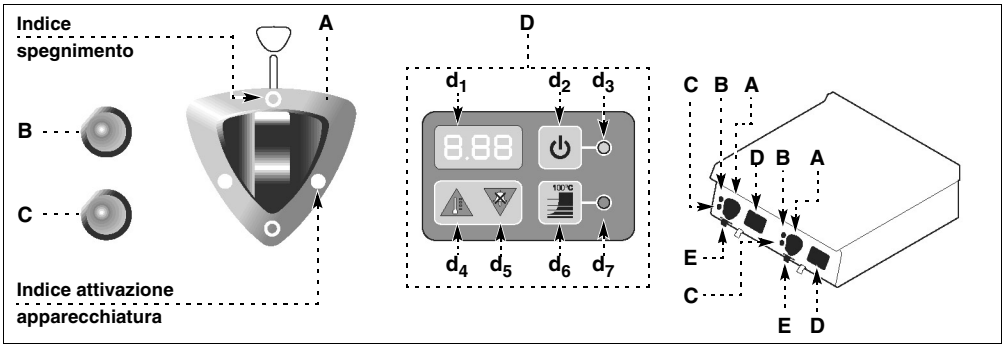
# USO E FUNZIONAMENTO 4

## RACCOMANDAZIONI PER L'USO

**Importante**

**L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.**

## DESCRIZIONE COMANDI




Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

**A)Manopola di comando**; per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

**B)Spia rete**; accesa segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

**C)Spia temperatura**; accesa segnala che l'olio non ha raggiunto la temperatura impostata, a temperatura raggiunta la spia si spegne.

**D)Pannello di controllo**; per gestire le seguenti funzioni.

**$d_1$)Display temperatura**;

– in fase di programmazione indica il valore della temperatura impostata.

– In fase di cottura indica il valore della temperatura dell'olio.

**$d_2$)Pulsante temperatura**; per avviare il ciclo di cottura.

**$d_3$)Spia alimentazione elettrica**; accesa segnala che il pannello di controllo è in stand-by.

**$d_4$)Pulsante impostazione temperatura**; in fase di programmazione aumenta la temperatura.

**$d_5$)Pulsante impostazione temperatura**;

– in fase di programmazione diminuisce la temperatura.

– in fase di utilizzo disattiva il segnale acustico.

**$d_6$)Pulsante preriscaldamento**;

– per attivare e disattivare la funzione di mantenimento della temperatura a 100°C (melting).

**$d_7$)Spia mantenimento temperatura**; accesa segnala che la funzione di mantenimento della temperatura è attiva, in attesa di iniziare il ciclo di cottura.

**E)Leva scarico olio**; per scaricare l'olio contenuto nella vasca.

IT

## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

**Accensione**

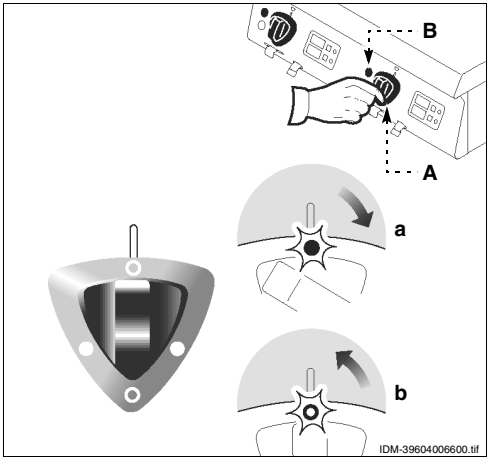
**Importante**

**Prima dell'utilizzo effettuare un ciclo di cottura a vuoto ad una temperatura compresa fra 150-160°C.**

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Ruotare la manopola (**A**) in senso orario (pos. **a**) per attivare l'alimentazione elettrica.

*Nota: la spia di rete (B) si accende.*



**Spegnimento**

1 - Ruotare la manopola (**A**) in senso antiorario (pos. **b**) per disattivare l'alimentazione elettrica.

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

## AVVIAMENTO E ARRESTO COTTURA

Per l'avviamento e l'arresto procedere nel modo indicato.

**Avviamento**

1 - Accendere l'apparecchiatura (vedi pag. 6).

2 - Premere il tasto (**A**) e successivamente il tasto (**B**) per eseguire la fase di "melting" dell'olio.

*Nota: quando viene raggiunta la temperatura di preriscaldamento si attiva il segnale acustico; premere il tasto (C) per disattivare la fase di "melting". Tale temperatura viene mantenuta a 100°C fino a inizio cottura.*

3 - Premere il tasto (**D**) per attivare la modalità di inserimento temperatura.

4 - Premere i tasti (**D** e **C**) per impostare la temperatura di cottura.

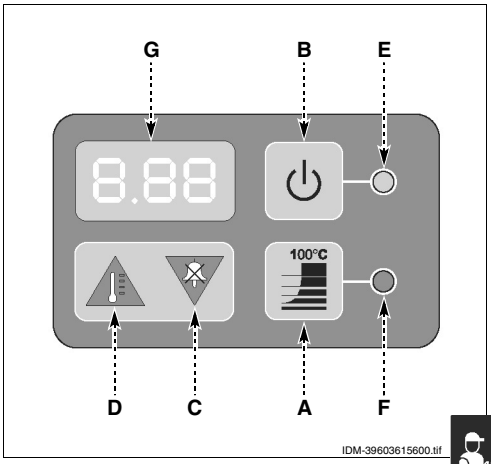
*Nota: i dati impostati nel pannello di controllo rimangono memorizzati finché non viene disattivata l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.*

5 - Premere il tasto (**A**) per interrompere la fase di mantenimento temperatura.

6 - Premere il tasto (**B**) per avviare il ciclo di cottura.

*Nota: le spie (E ed F) lampeggiano durante il raggiungimento della temperatura di utilizzo, mentre a temperatura raggiunta rimangono accese fisse.*

*Per visualizzare la temperatura impostata, durante la fase di cottura, premere il tasto (D).*




**Arresto**

Premere il tasto (**B**) per arrestare il ciclo di cottura.

**Importante**

**In caso di interruzione dell'alimentazione elettrica per meno di 20-40 secondi, il ciclo di cottura riparte automaticamente. Con un'interruzione superiore a 40 secondi, premere il tasto (B) per riprendere il ciclo di cottura.**

IT

## FILTRAGGIO OLIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

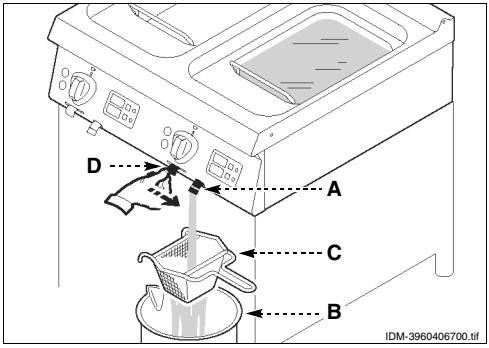
**Importante**

**Prima di effettuare questa operazione lasciare raffreddare per 10-15 min. l'apparecchiatura, in modo che l'olio raggiunga una temperatura compresa fra 50 e 120°C.**

1 - Posizionare sotto il tubo di scarico (**A**) il recipiente (**B**) e il filtro (**C**) entrambi forniti a richiesta.

2 - Agire sulla leva (**D**) per aprire il rubinetto e svuotare la vasca.

3 - Agire sulla leva (**D**) per chiudere il rubinetto ad operazione ultimata.




**Cautela - Avvertenza**

**Non disperdere l'olio nell'ambiente ma effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti nel paese di utilizzo.**

## INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

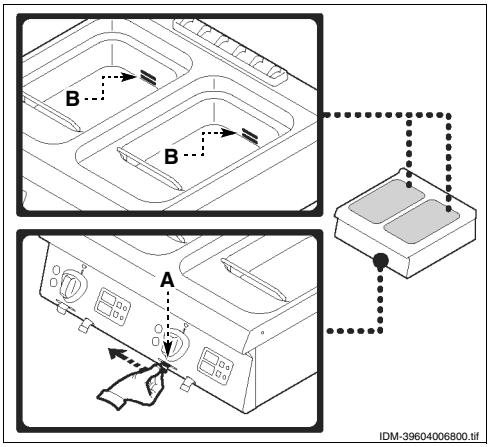
Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1 - agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale;
2 - pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;
3 - cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox;
4 - eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
5 - lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.

## CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

– utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore;
– prima di riempire la vasca, verificare, tramite la leva (**A**), che il rubinetto di scarico sia chiuso;
– prima di utilizzare l'apparecchiatura attendere che l'olio sia in temperatura;
– immergere il cestello lentamente per evitare la formazione di schiuma;
– filtrare spesso l'olio di frittura per eliminare i residui di lavorazione;
– non utilizzare l'apparecchiatura senza olio all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa;
– utilizzare il supporto appendicestello per scolare la frittura;
– quando si interrompe l'utilizzo dell'apparecchiatura per un breve periodo, ridurre la temperatura dell'olio al minimo oppure spegnere per evitare inutili consumi e l'invecchiamento dell'olio;
– verificare che il livello dell'olio non scenda mai al di sotto del minimo indicato (**B**);




– usare oli monoseme o miscele di oli specifici per friggitrici;
– utilizzare un recipiente a parte per fondere i grassi solidi in modo da non danneggiare l'apparecchiatura;
– sostituire l'olio quando produce fumo tra i 160 e 180 °C oppure quando assume un colorito scuro.

IT

# MANUTENZIONI 5

## RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

**Cautela - Avvertenza**

**Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.**

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– la vasca di cottura (vedi pag. 9);
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 9).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– verifica efficienza termostato di sicurezza;
– verificare efficienza impianto elettrico.

## RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

Considerando che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene, mantenendo costantemente pulita la l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

### Importante

**Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.**

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

– Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
– Prestare particolare attenzione alla pulizia delle zone alimentari (vasca, cestelli e reti di fondo). Ove possibile, per la pulizia, si consiglia l'uso in lavastoviglie.

### Cautela - Avvertenza

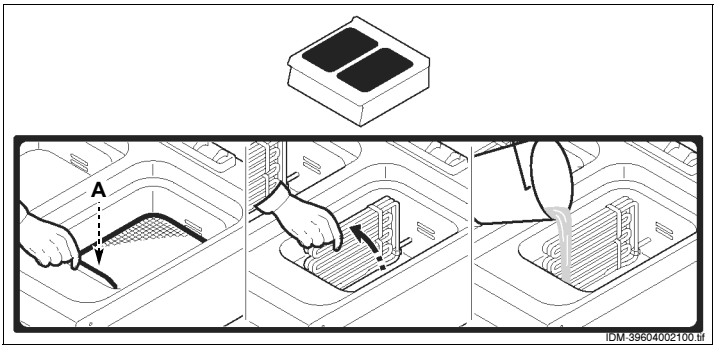
**Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).**

– Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle. Non utilizzare getti d'acqua in pressione.
– Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
– Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
– Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

## PULIZIA VASCA, CESTELLI E STRUTTURA REGGICESTELLI

Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura (vedi pag. 6).
2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
3 - Scaricare e filtrare l'olio (vedi pag. 7).
4 - Asportare la struttura reggicestelli (**A**).
5 - Ruotare le resistenze in posizione verticale.
6 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
7 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca.
8 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
9 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.
10 - Eseguire analoga procedura per i cestelli e struttura reggicestelli.




IT

C1 39604000.fm

## RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

| Inconvenienti | Cause | Rimedi |
|---|---|---|
| Le resistenze per il riscaldamento non si attivano. | Allacciamento elettrico non eseguito correttamente. | Controllare il collegamento dei cavi elettrici. |
| | Intervento del termostato di sicurezza. | Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 14). |
| | Commutatore guasto. | Sostituire il commutatore. |
| L'apparecchiatura non scalda. | | Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso dell'accensione. |
| | Teleruttore non alimentato oppure guasto. | Controllare o sostituire la bobina del teleruttore. |
| La scheda elettronica non si accende. | Collegamento elettrico errato. | Verificare o invertire il collegamento delle Fasi. |

## TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

| Allarme | Cause | Rimedi |
|---|---|---|
| EO | Sonda in corto circuito; collegamento elettrico difettoso. | Contattare il servizio assistenza. |
| EOC | Dispositivo elettrico di controllo difettoso. | Contattare il servizio assistenza. |
| E2 | Perdita di dati impostati sulla scheda elettronica. | Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura; se il problema persiste chiamare il servizio assistenza. |
| AL1 | Sono stati superati i valori di temperatura massimi consentiti; sonda interrotta. | Attendere che l'olio si raffreddi; se il problema persiste chiamare il servizio assistenza. |

IT

## RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

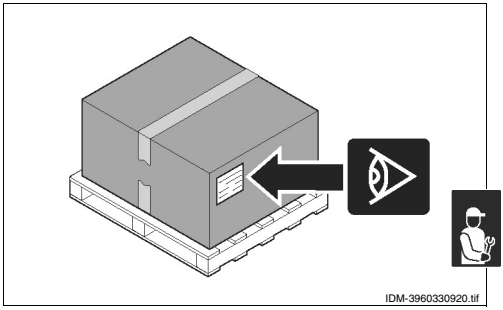
**Importante**

**Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.**

**Colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.**

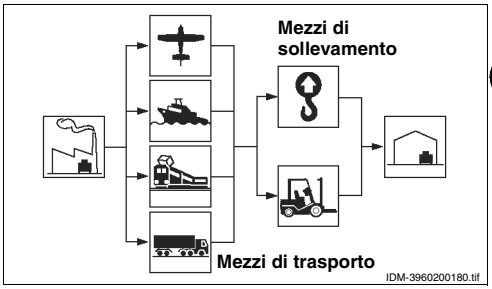
## IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.


IDM-3960330920.tif

## TRASPORTO

Il trasporto, in funzione anche del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

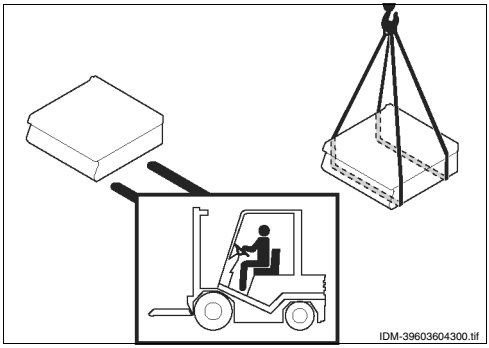
IT

## MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

**Importante**

**Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.**


IDM-39603604300.tif

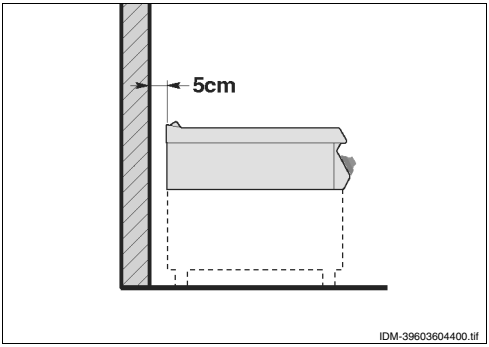
C139604000.fm

## INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme tracciando le coordinate per posizionarle correttamente.

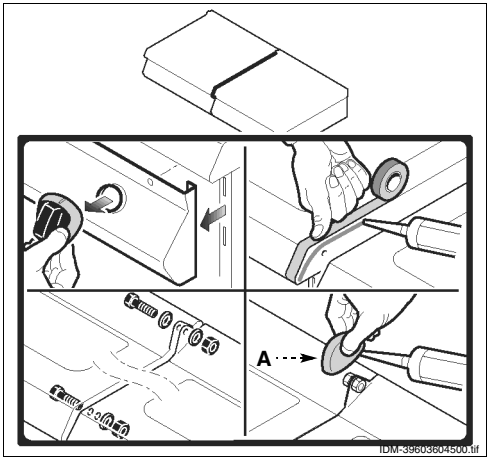



Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.

## MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Smontare i cruscotti.
2 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
3 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
4 - Accostare le apparecchiature.
5 - Collegare le apparecchiature con gli elementi di fissaggio.
6 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
7 - Applicare all'interno del coperchio (**A**), il sigillante e montare per coprire la zona di fissaggio.




## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

**Importante**

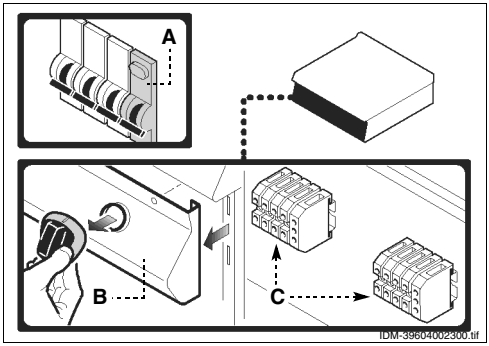
**L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, commutabile a 230V3 (vedi paragrafo successivo).**

**Cautela - Avvertenza**

**Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.**

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore automatico sezionatore (**A**) vicino all'apparecchiatura con sganciatore termico regolabile e blocco differenziale.
2 - Smontare il cruscotto (**B**).
3 - Collegare l'interruttore automatico sezionatore (**A**) alla morsettiera (**C**) dell'apparecchiatura come indicato nello schema elettrico in fondo al manuale.
*Nota: utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.*




**Importante**

**In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.**

4 - Rimontare il cruscotto (**B**) ad operazione ultimata.

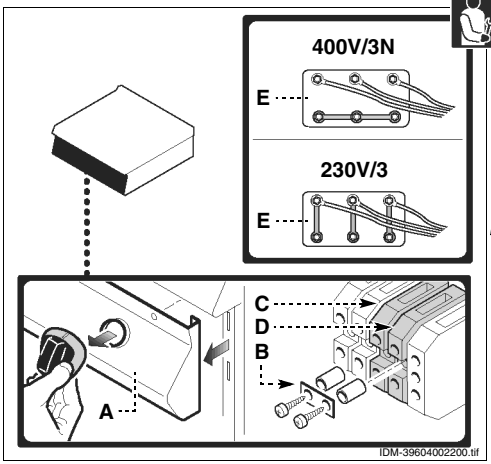
## TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.

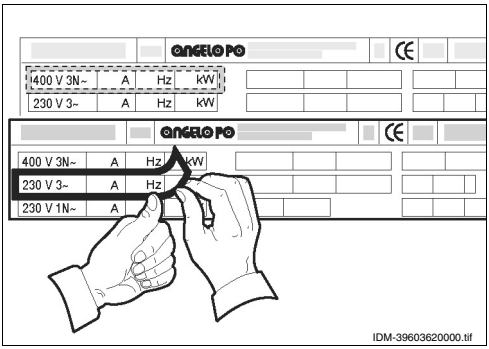
**Cautela - Avvertenza**

**Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.**

1 - Smontare il cruscotto (**A**).
2 - Inserire il ponte (**B**) per collegare elettricamente i morsetti (**C**) e (**D**).
3 - Modificare i collegamenti della morsettiera (**E**) come indicato in figura.
4 - Rimontare il cruscotto (**A**).




5 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.



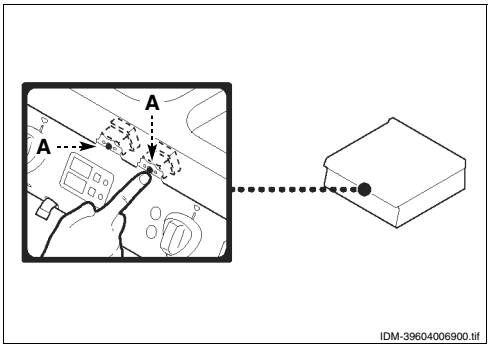

**Importante**

**Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.**

### RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura come di seguito indicato.

1 - Lasciare raffreddare l'olio di 30-40° C.
2 - Premere il pulsante (**A**) del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.




### COLLAUDO APPARECCHIATURA

**Importante**

**Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.**

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1 - verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura;
2 - agire sull'interruttore automatico sezionatore per verificare il collegamento elettrico;
3 - verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza,

IT

## REGOLAZIONI 8

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

## SOSTITUZIONI PARTI 9

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

### DISMISSIONE APPARECCHIATURA

**Importante**

**Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.**
**Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.**

# CONTENTS


| | ref. | chapters | page |
|---|---|---|---|
| 1st PART | 0 | INFORMATION FOR THE READER | 2 |
| | 1 | GENERAL INFORMATION | 2 |
| | 2 | TECHNICAL INFORMATION | 3 |
| | 3 | SAFETY | 5 |
| | 4 | USE AND OPERATION | 5 |
| | 5 | SERVICING | 8 |
| | 6 | FAULT | 10 |
| 2nd PART | 7 | HANDLING AND INSTALLATION | 11 |
| | 8 | ADJUSTMENTS | 14 |
| | 9 | REPLACING PARTS | 14 |
| | | ANNEXES | I÷II |


# INDEX


**A** Accessories, standard, 4
Alarms, indications table, 10
Appliance and constructor, identification, 2
Appliance, decommissioning, 14
Appliance, general description, 3
Appliance, installation, 12
Appliance, lengthy downtimes, 8
Appliance, resetting, 14
Appliance, switching on and off, 6
Appliance, testing, 14
Appliances in banks, assembly, 12
Assembly appliances in banks, 12

**B** Baskets, cleaning, 9
Basket hanger support, cleaning, 9

**C** Cleaning the well, baskets and basket hanger support, 9
Cleaning, recommendations for, 9
Connection, electrical, 12
Constructor and appliance, identification, 2
Controls, description, 6
Conversion of electricity supply, 13
Cooking, starting and stopping, 7

**D** Decommissioning the appliance, 14
Description of controls, 6

**E** Electrical connection, 12
Electricity supply, conversion, 13

**F** Faults, troubleshooting, 10
Filtering oil, 7

**G** General description of appliance, 3

**H** Handling and installation, recommendations for, 11
Handling and lifting, 11

**I** Identification of constructor and appliance, 2
Indications of alarms, table, 10
Installation and handling, recommendations for, 11
Installation of appliance, 12

**L** Lengthy downtimes of appliance, 8
Lifting and handling, 11

**O** Oil, filtering, 7
Optional accessories, 4

**P** Packaging and unpacking, 11
Procedure for requesting service, 3
Purpose of the manual, 2

**R** Recommendations for cleaning, 9
Recommendations for handling and installation, 11
Recommendations for servicing, 8
Recommendations for use, 5
Resetting the appliance, 14

**S** Safety and information signs, 4
Safety and information, signs relating to, 4
Safety devices, 4
Safety regulations, 5
Safety, devices for, 4
Safety, regulations for, 5
Service, procedure for requesting, 3
Servicing, recommendations for, 8
Standard accessories, 4
Starting and stopping cooking, 7
Stopping and starting cooking, 7
Switching the appliance on and off, 6

**T** Table of alarm indications, 10
Technical data, 3
Testing of the appliance, 14
Transport, 11
Troubleshooting, 10

**U** Unpacking and packaging, 11
Use, recommendations for, 5
Use, useful advice for, 8
Useful advice for use, 8

**W** Well, cleaning, 9


GB


Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden.
The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.
©2002 - Authors of texts, illustrations and paging: : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italy) - The constructor is authorised to reproduce the texts in whole or in part, provided the author is identified.

# INFORMATION FOR THE READER 0

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

**1st part**: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

**2nd part**: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

# GENERAL INFORMATION 1

## PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter. The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements. A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

**Caution - warning**

**Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.**

**Important**

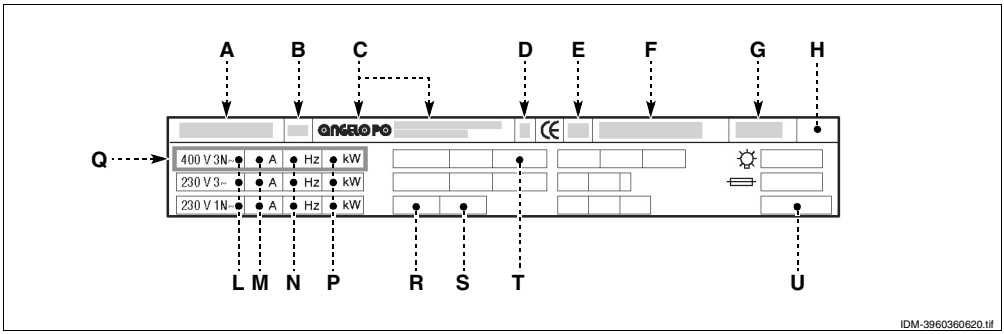
**Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.**

GB

## CONSTRUCTOR AND APPLIANCE IDENTIFICATION

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance.

It contains references and all essential information for operating safety.




C139604000.fm

**A)** Appliance model.
**B)** Type of customisation.
**C)** Manufacturer identification.
**D)** Insulation class.
**E)** Year of construction.
**F)** Serial number.
**G)** Protection rating.
**H)** Country of destination.
**L)** Voltage (V).
**M)** Absorption (A).
**N)** Frequency (Hz).
**P)** Rated power (Kw).
**Q)** Test voltage indicator.
**R)** Maximum water pressure (bar).
**S)** Water consumption (l/h).
**T)** Rotation speed (rpm).
**U)** Type of use.

### PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

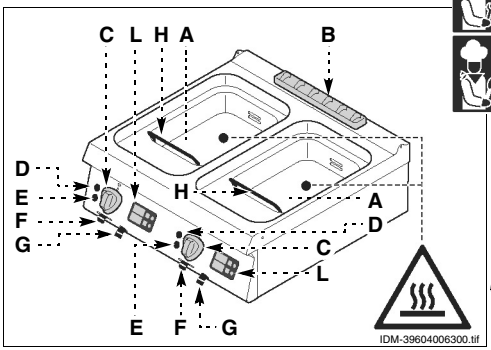
# TECHNICAL INFORMATION 2

### GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The electric fryer, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for frying foods in the professional catering sector.

**Main Parts**

**A) Frying well**; in stainless steel.
**B) Vent**; for dispersing the heat generated by the heating elements.
**C) Control knob**: turns the appliance's electricity supply on and off.
**D) Mains light**; indicates that the appliance is receiving electrical power.
**E) Temperature light**; to indicate that heating of the oil in the well is in progress.
**F) Oil drain lever**; for draining the oil from the well.
**G) Oil drain pipe**.




**H) Basket hanger support**; to support the basket while foods are being drained.
**L) Control panel**: controls the appliance's operating functions.

### TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

GB

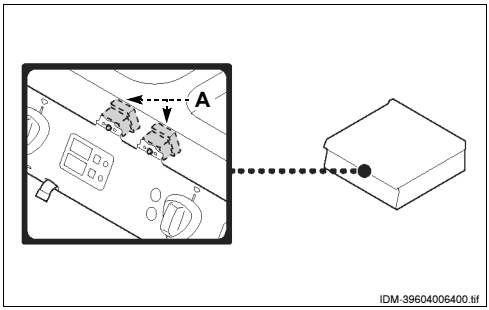
## SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

**A) Safety thermostat**; cuts off the electricity supply in case of overheating.

**Caution - warning**

**Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.**



IDM-39604006400.tif

## SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

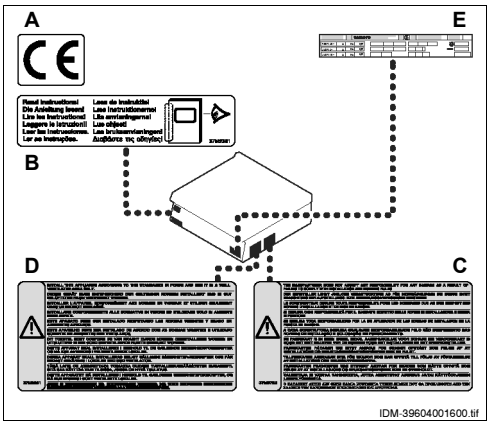
**A) CE mark plate**: indicates that the appliance conforms to the standard.

**B) General hazard**: read the manual carefully before carrying out any procedure.

**C) General hazard**: describes the precautions to be adopted during installation and commissioning.

**D) General hazard**: describes the precautions to be adopted during installation: "install this appliance according to the standards in force and use it in a well ventilated area only".

**E) Nameplate with manufacturer and appliance data**.



IDM-39604001600.tif

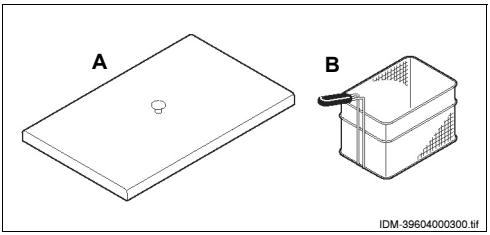
GB

## STANDARD ACCESSORIES

Comes complete with the following:

**A)** Well lid.

**B)** Basket.



IDM-39604000300.tif

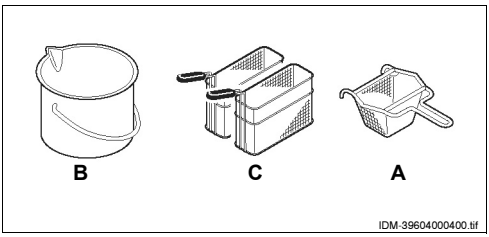
## OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

**A)** Oil filter.

**B)** Oil drain container.

**C)** Set of baskets (KCFR9V).



IDM-39604000400.tif

# SAFETY 3

## SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety. Taking a little time to read them will prevent unpleasant accidents; it is always too late to remember what should have been done after an accident has happened.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

After each session of use, make sure that the control knobs have been turned off and the power supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

GB

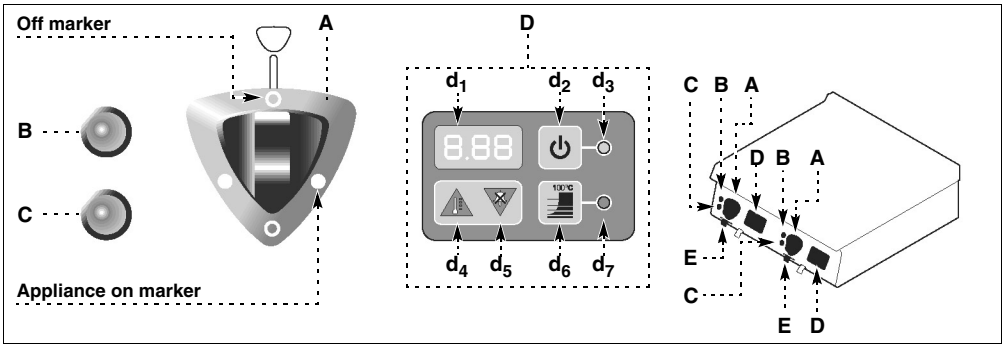
# USE AND OPERATION 4

## RECOMMENDATIONS FOR USE

**Important**

**The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.**

## DESCRIPTION OF CONTROLS




The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

**A)Control knob**: turns the appliance's electricity supply on and off.

**B)Mains light**; comes on to indicate that the electricity supply is on.

**C)Temperature light**; comes on to warn that the oil is not yet at the preset temperature; the light goes out when the temperature is reached.

**D)Control panel**: controls the following functions.

**$d_1$)Temperature display**:
- during programming, shows the set temperature value.
- During cooking, shows the oil temperature.

**$d_2$)Temperature button**: starts the cooking cycle.

**$d_3$)Electrical power on light**: lights up to indicate that the control panel is in stand-by status.

**$d_4$)Temperature setting button**: during programming, increases the temperature.

**$d_5$)Temperature setting button**:
- during programming, decreases the temperature.
- disables the beeper when in use.

**$d_6$)Preheating button**:
- activates and deactivates the function which maintains the temperature at 100°C (melting function).

**$d_7$)Temperature maintenance light**: lights up to indicate that the temperature maintenance function has been activated and the appliance is waiting to start the cooking cycle.

**E)Oil drain lever**; for draining the oil from the well.

GB

## SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

**Switching on**

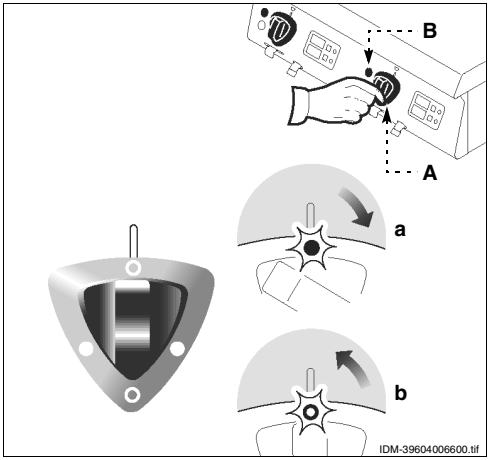
**Important**

**Before use, perform a cooking cycle without food at a temperature between 150-160°C.**

1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

2 - Turn the knob (**A**) clockwise (pos. **a**) to turn on the electricity supply.

*N.B.: the mains light (B) comes on.*



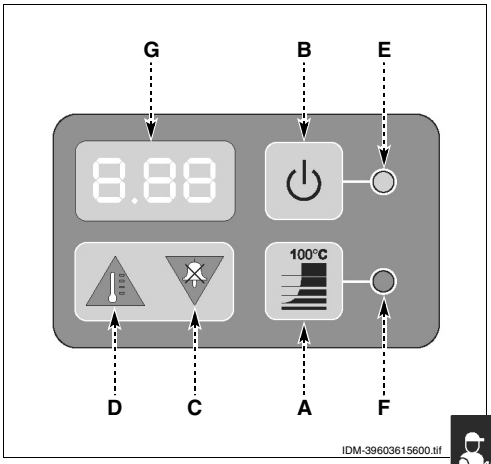
**Switching off**

1 - Turn the knob (**A**) anti-clockwise (pos. **b**) to turn off the electricity supply.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

## STARTING AND STOPPING COOKING

To start and stop the appliance, proceed as follows.



IDM-39603615600.tif

**Starting**

1 - Switch on the appliance (see page 6).

2 - Press key (**A**) and then key (**B**) to activate the oil "melting" procedure.

*N.B.: when the preheating temperature is reached the beeper sounds; press key (C) to deactivate the "melting" function. The temperature is maintained at 100°C until cooking starts.*

3 - Press key (**D**) to activate the temperature input mode.

4 - Press keys (**D** and **C**) to set the cooking temperature.

*N.B.: the data set on the control panel are retained in the memory until the electricity is turned off from the appliance.*

5 - Press key (**A**) to terminate the temperature maintenance function.

6 - Press key (**B**) to start the cooking cycle.

*N.B.: lights (E and F) flash while the oil is heating to the temperature of use, and remain constantly on once the temperature is reached.*

*To display the temperature set during cooking, press key (D).*

**Stopping**

Press key (**B**) to stop the cooking cycle.

**Important**

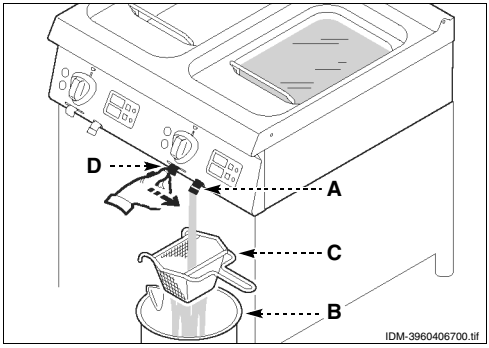
**If the electricity supply is cut off for less than 20-40 seconds, the cooking cycle restarts automatically.**

**If the blackout lasts more than 40 seconds, press key (B) to restart the cooking cycle.**

GB

## FILTERING OIL

To carry out this operation, proceed as follows.



IDM-3960406700.tif

**Important**

**Before proceeding, allow the appliance to cool for 10-15 min., so that the oil reaches a temperature between 50 and 120°C.**

1 - Place the container (**B**) and the filter (**C**), both available as optionals, underneath the drain pipe (**A**).

2 - Use the lever (**D**) to turn on the tap and empty the well.

3 - Use the lever (**D**) to turn off the tap when the procedure is complete.

**Caution - warning**

**Do not dump oil in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.**

## LENGTHY APPLIANCE DOWNTIMES

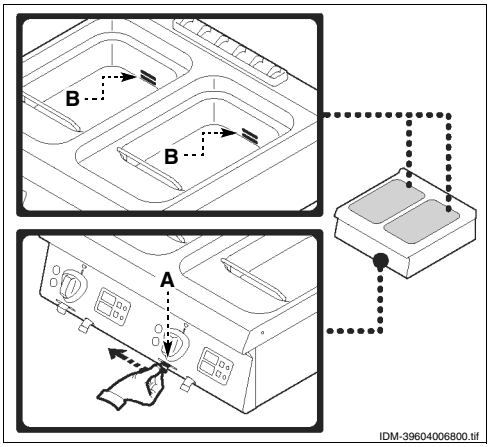
If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows:

1 - cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch;
2 - clean the appliance and the surrounding areas thoroughly;
3 - spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces;
4 - carry out all the servicing procedures;
5 - leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.

## USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted:

– use only the accessories recommended by the constructor;
– before filling the well, use the lever (**A**) to check that the drain tap is turned off;
– do not use the appliance until the oil is at working temperature;
– lower the basket slowly to prevent foaming;
– filter the frying oil often to remove working residues;
– never use the appliance with no oil in the well, as this may damage its structure;
– use the basket hanger support to drain the foods fried;
– if the appliance is to be out of use for a short time, reduce the oil temperature to the minimum level or switch off the appliance to prevent unnecessary gas consumption and ageing of the oil;
– check that the oil level never drops underneath the minimum level marked (**B**);
– use single-seed oils or blends of oils specially recommended for fryers;
– melt solid fats in a separate container to avoid damaging the appliance;
– change the oil when it fumes between 160 and 180°C or when it becomes dark in colour.




GB

# SERVICING 5

## RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

**Caution - warning**

**Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.**

At **the end of each session of use** and whenever necessary, clean:
– the well (see page 9);
– the appliance and the surrounding environment (see page 9).

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:
– check that the safety thermostat is working correctly;
– check that the electrical system is in good working order.

## RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.

### Important

**Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.**

The precautions which follow are also important.
– Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
– Take special care when cleaning the zones which come into contact with foods (well, baskets and mesh base). If possible, they should be washed in a dishwasher

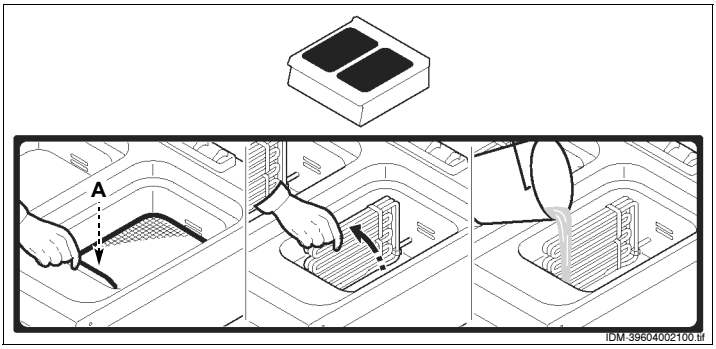
### Caution - warning

**Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).**

– Rinse surfaces with drinking water and dry. Do not use pressurised water jets.
– Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
– Remove food residues immediately before they set.
– Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

## CLEANING THE WELL, BASKETS AND BASKET HANGER SUPPORT

To carry out this operation, proceed as follows.
1 - Switch the appliance off and leave it to cool (see page 6).
2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
3 - Drain and filter the oil (see page 7).
4 - Remove the basket support structure (**A**).




5 - Turn the heating elements into the vertical position.
6 - Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
7 - Rinse the well with drinking water and drain.
8 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
9 - Rinse, empty and dry the well.
10-Use the same cleaning procedure for the baskets and basket hanger support

GB

## TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

| Fault | Causes | Remedies |
|---|---|---|
| The heating elements do not come on. | Electrical connection not made correctly. | Check the connection of the electrical wires. |
| | Safety thermostat tripped. | Carry out the appliance reset (see page 14). |
| | Switch faulty. | Replace the switch. |
| The appliance does not heat up. | | Check the thermostat and activate any start-up enabling device. |
| | Contactor not receiving power or faulty. | Check or replace the contactor coil. |
| Electronic circuit board does not switch on. | Electrical connection error. | Check or swap the phase wire connections. |

## TABLE OF ALARM INDICATIONS

| Alarm | Cause | Remedy |
|---|---|---|
| EO | Sensor has short-circuited; electrical connection faulty. | Contact the after-sales service. |
| EOC | Electronic control device faulty. | Contact the after-sales service |
| E2 | Loss of data set on the electronic circuit board. | Switch the appliance off and back on; if the problem persists, call the after-sales service |
| AL1 | The maximum permitted temperature values have been exceeded; break in sensor circuit. | Wait for the oil to cool down; if the problem persists, call the after-sales service. |

GB

## RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

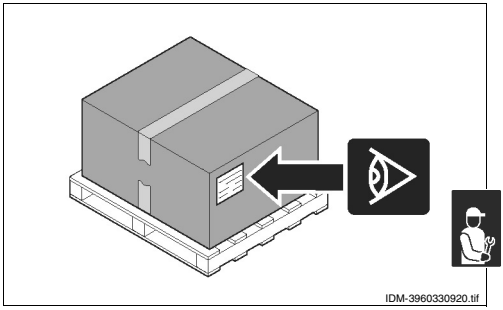
**Important**

**When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.**

**If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.**

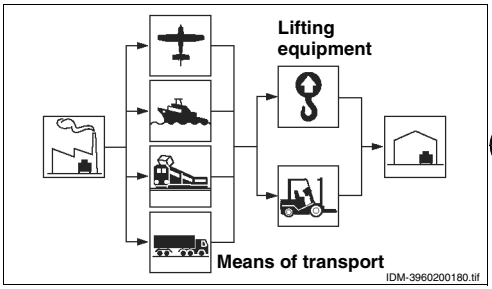
## PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading. When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.


IDM-3960330920.tif

## TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

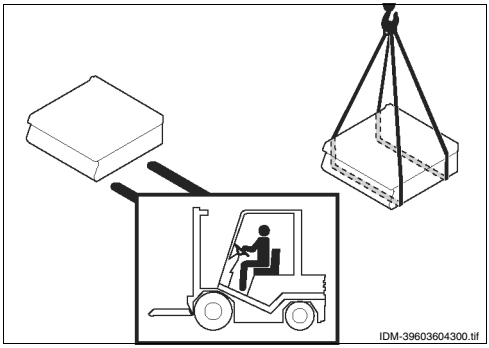
GB

## HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.
Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

**Important**

**When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.**


IDM-39603604300.tif

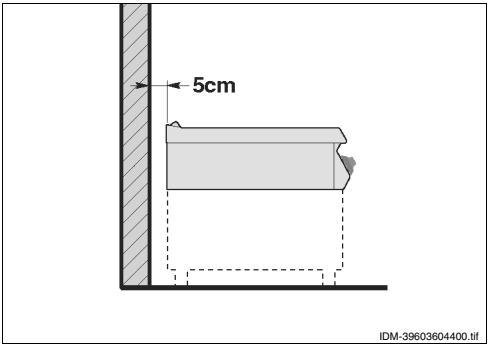
C139604000.fm

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

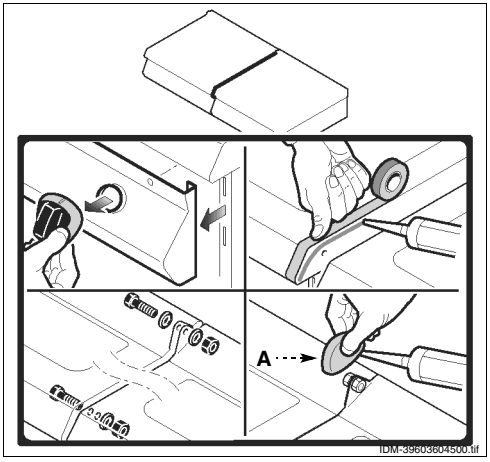



Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C).

## ASSEMBLING APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Remove the control panels.
2 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
3 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
4 - Place the appliances side by side.
5 - Connect the appliances with the fixing devices.
6 - Remove the excess sealant and the masking tape.
7 - Apply the sealant to the inside of the lid (**A**), and fit it to cover the fixing zone.




GB

## ELECTRICAL CONNECTION

**Important**

**The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which can be switched to 230V/3 (see next point).**

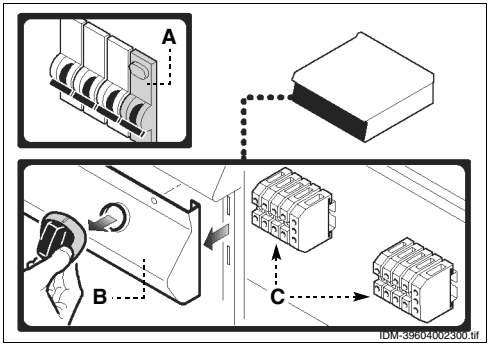
**Caution - warning**

**Before doing any work, cut off the mains electricity supply.**

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker (**A**) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
2 - Remove the control panel (**B**).
3 - Connect the circuit-breaker (**A**) to the terminal board (**C**) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.

*N.B.: use a cable with at least H05RN-F characteristics.*




**Important**

**When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.**

4 - Replace the control panel (**B**) on completion of the operation.

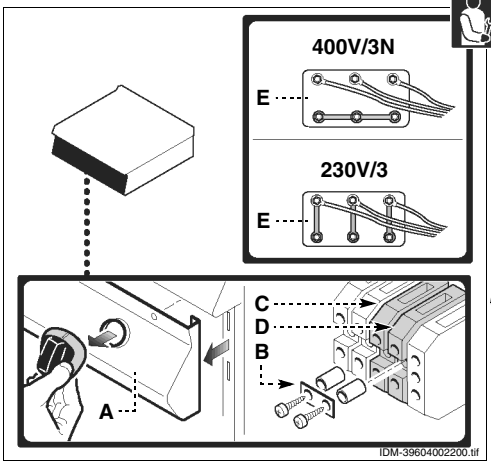
## CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.

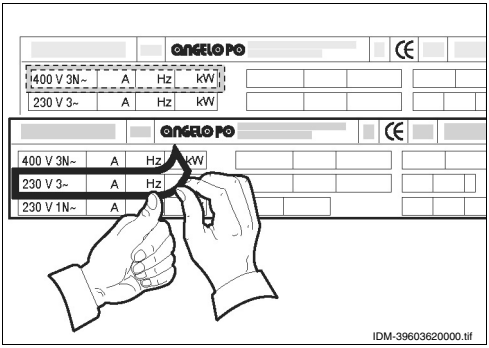
**Caution - warning**

**Before doing any work, cut off the mains electricity supply.**

1 - Remove the control panel (**A**).
2 - Fit the jumper (**B**) to make the electrical connection of the terminals (**C**) and (**D**).
3 - Change the connections of the terminal board (**E**) as shown in the diagram.
4 - Replace the control panel (**A**).




5 - Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.




**Important**

**On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.**

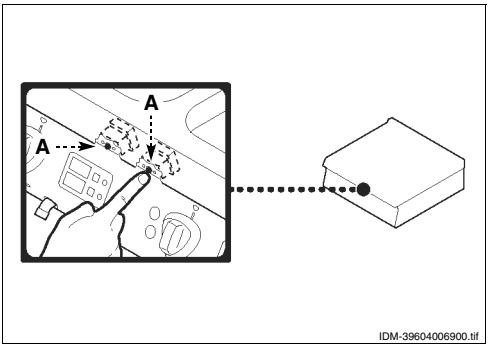
GB

## RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to working conditions as follows.

1 - Allow the oil to cool to 30-40°C.

2 - Press the button (**A**) of the safety thermostat to restore the electricity supply.




## TESTING OF THE APPLIANCE

**Important**

**Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.**

To test the system, make the following checks:

1 - check that the mains voltage is the same as that of the appliance;

2 - operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection;

3 - check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

# ADJUSTMENTS 8

GB

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

# REPLACING PARTS 9

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

## DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

**Important**

**This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work.**

**Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.**

# INHALTSVERZEICHNIS


| | Ref. Kapitel | | Seite |
|---|---|---|---|
| 1. TEIL | 0 | INFORMATIONEN FÜR DEN LESER | 2 |
| | 1 | ALLGEMEINES | 2 |
| | 2 | TECHNISCHE INFORMATIONEN | 3 |
| | 3 | SICHERHEIT | 5 |
| | 4 | GEBRAUCH UND BETRIEB | 5 |
| | 5 | WARTUNG | 8 |
| | 6 | DEFEKTE | 10 |
| 2. TEIL | 7 | HANDHABUNG UND INSTALLATION | 11 |
| | 8 | EINSTELLUNGEN | 14 |
| | 9 | AUSTAUSCH VON BAUTEILEN | 14 |
| | | ANLAGEN | I÷II |


# SACHREGISTER


**A** Allgemeine Beschreibung des Geräts, 3
Anfordern, Kundendienst, 3
Aus- und Einschalten des Geräts, 6
Auspacken und Verpackung, 11

**B** Becken, Reinigung, 9
Bedienelemente, Beschreibung, 6
Beschreibung Bedienelemente, 6

**E** Ein- und Ausschalten des Geräts, 6
Elektrischer Anschluss, 12
Empfehlungen für den Gebrauch, 5
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 11
Empfehlungen für die Reinigung, 9
Empfehlungen für die Wartung, 8
Entsorgung Gerät, 14

**F** Fehler, Tabelle der Meldungen, 10
Fehlermeldungen, Tabelle, 10
Fehlersuche, 10

**G** Garung, Starten und Stoppen, 7
Gebrauch, Empfehlungen für den, 5
Gebrauch, Tipps für den, 8
Gerät und Hersteller, Kennzeichnung, 2
Gerät, allgemeine Beschreibung, 3
Gerät, Ein- und Ausschaltung, 6
Gerät, Entsorgung, 14
Gerät, Installation, 12
Gerät, längerer Stillstand, 8
Gerät, Rücksetzen, 14
Gerät, Testlauf, 14
Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 12

**H** Handhabung und Hub, 11
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 11
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 2
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 4
Hub und Handhabung, 11

**I** Installation des Gerätes, 12
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 11

**K** Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 2
Korbaufhängergestell, Reinigung, 9
Körbe, Reinigung, 9
Kundendienst, anfordern, 3

**L** Längerer Stillstand des Gerätes, 8

**M** Montage in Reihenaufstellung, 12

**O** Öl, Filterung, 7
Ölfilterung, 7
Optionales Zubehör, 4

**R** Reinigung des Beckens der Körbe und des Korbaufhängergestells, 9
Reinigung, Empfehlungen für die, 9
Rücksetzen des Geräts, 14

**S** Sicherheitshinweise und Informationen, 4
Sicherheitsvorrichtungen, 4
Sicherheitsvorschriften, 5
Spannungsversorgung, Umschaltung, 13
Starten und Stoppen der Garung, 7
Stoppen und Starten der Garung, 7
Stromanschluss, 12

**T** Tabelle der Fehlermeldungen, 10
Technische Daten, 3
Testlauf Gerät, 14
Tipps für den Gebrauch, 8
Transport, 11

**U** Umschaltung der Spannungsversorgung, 13

**V** Verpackung und Auspacken, 11

**W** Wartung, Empfehlungen für die, 8

**Z** Zubehör, Ausstattung, 4
Zubehörausstattung, 4
Zweck des Handbuchs, 2


DE


Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.
Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.
©2002 - Texte, Illustrationen und Layout erstellt von: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forlì (Italien) - Die Texte dürfen vom Hersteller ganz oder teilweise reproduziert werden, sofern der Autor genannt wird.

# INFORMATIONEN FÜR DEN LESER 0

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können. Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

**1. Teil**: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

**2. Teil**: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

# ALLGEMEINES 1

## ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden. Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

**Vorsicht – Achtung**

**Weist daraufhin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.**

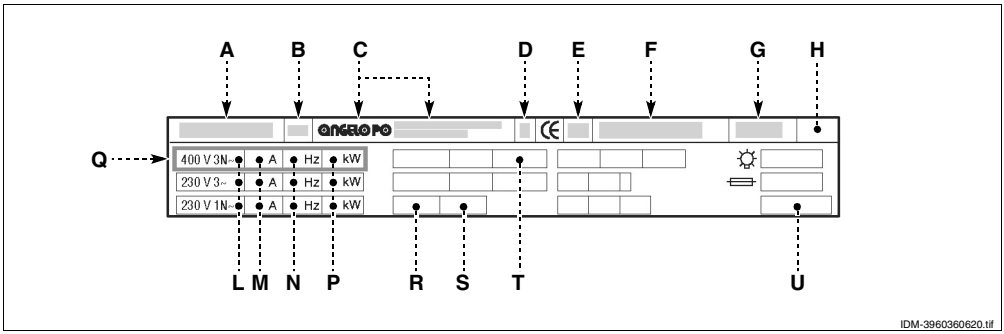
**Wichtig**

**Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.**

DE

## TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.




C139604000.fm

**A)** Gerätemodell.
**B)** Art der Anpassung.
**C)** Angabe des Herstellers.
**D)** Isolierstoffklasse.
**E)** Baujahr.
**F)** Seriennummer.
**G)** Schutzart.
**H)** Bestimmungsland.
**L)** Spannung (V).
**M)** Stromaufnahme (A).
**N)** Frequenz (Hz)
**P)** Angabe der Leistung (Kw).
**Q)** Abnahmespannungsanzeige.
**R)** Maximaler Wasserdruck (bar).
**S)** Wasserverbrauch (l/h).
**T)** Drehzahl (U/min).
**U)** Gebrauchskategorie.

### KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

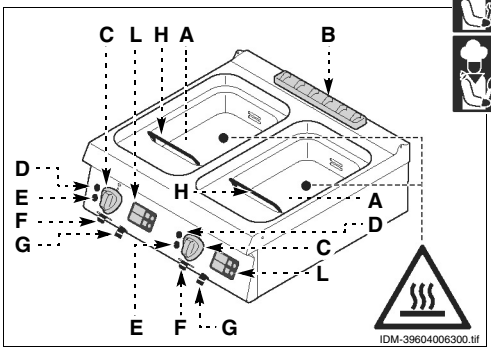
## TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

### ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die Elektrische Friteuse – im Folgenden als Gerät bezeichnet – wurde zum Frittieren von Speisen konzipiert und gebaut und ist für Restaurationsbetriebe bestimmt.

**Hauptorgane**

**A) Frittierbecken**; aus Edelstahl.
**B) Entlüftungsöffnung**; zum Ablass der von den Widerständen erzeugten Wärme.
**C) Schalter**; um die Stromzufuhr des Gerätes zu aktivieren und zu deaktivieren.
**D) Kontrollleuchte Stromzufuhr**; zur Anzeige der Stromzufuhr.
**E) Kontrollleuchte Temperatur**; zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Öls an.
**F) Hebel Ölablass**; zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls.
**G) Rohr Ölablass**.




**H) Korbaufhängergestell**; zum Abstellen des Korbs beim Abtropfen der Speisen.
**L) Kontrolltafel**; um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten.

DE

### TECHNISCHE DATEN

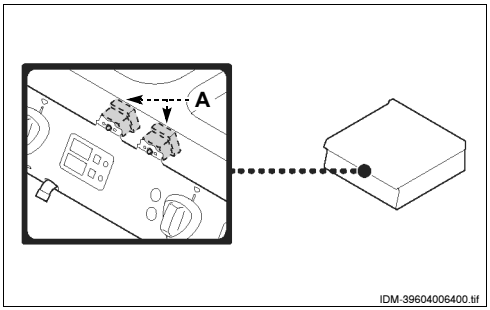
Siehe Tabelle und „Anschlussschema“ am Ende des Handbuchs.

C139604000.fm

## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

**A) Sicherheitsthermostat**; unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr




**Vorsicht – Achtung**

**Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.**

## SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

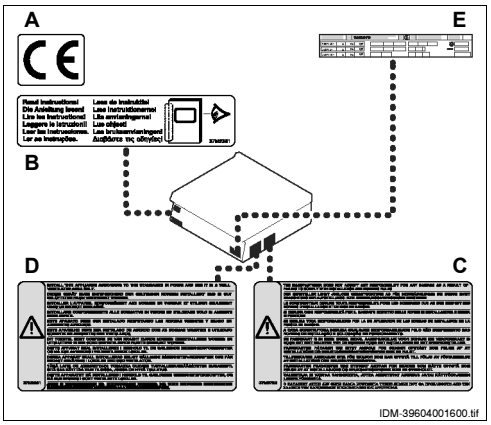
**A) CE-Zeichen**: bürgt für die Konformität des Gerätes mit den Normen.

**B) Allgemeine Gefahr**: Lesen Sie vorliegendes Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie irgendwelche Eingriffe vornehmen.

**C) Allgemeine Gefahr**: Beschreibt die bei der Installation und der Inbetriebnahme zu beachtenden Sicherheitsvorkehrungen.

**D) Allgemeine Gefahr**: Beschreibt die bei der Installation zu beachtenden Sicherheitsvorkehrungen: "Dieses gerät muss entssprechend der geltenden normen installiert unding gut belüftem raum verwendet werden".

**E) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten**.



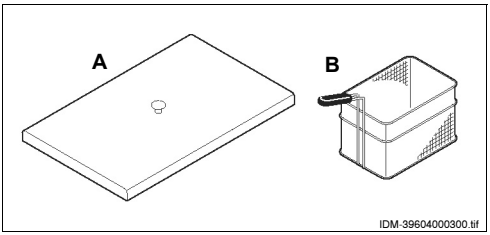

## ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

DE

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

**A)** Deckel des Beckens.

**B)** Korb.



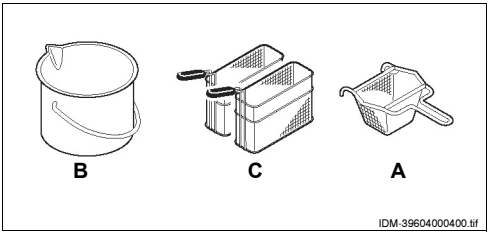

## OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden:

**A)** Ölfilter.

**B)** Ölsammler.

**C)** "Satz" Körbe (KCFR9V).



# SICHERHEIT 3

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die “Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen zu opfern, um unerfreuliche Unfälle zu vermeiden. Behalten Sie die richtige Vorgehensweise im Auge, bevor es zu spät ist, sich daran zu erinnern, wie man es hätte machen sollen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schalter auf Null stehen und die Stromzufuhr ausgeschaltet ist.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

DE

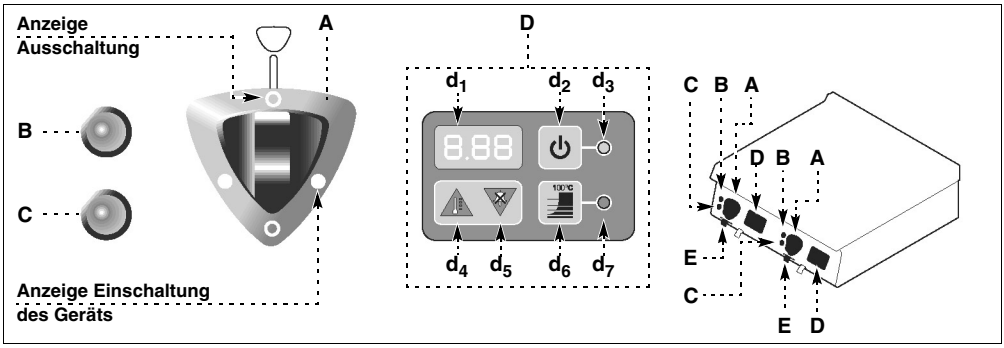
# GEBRAUCH UND BETRIEB 4

## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

**Wichtig**

**Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.**

## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE




Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

**A)Schalter**; um die Stromzufuhr des Gerätes zu aktivieren und zu deaktivieren.

**B)Kontrollleuchte Stromzufuhr**; das Leuchten zeigt die Stomzufuhr an.

**C)Kontrollleuchte Temperatur**; das Leuchten zeigt an, dass das Wasser nicht die Einstelltemperatur hat; bei erreichter Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

**D)Kontrolltafel;** um folgende Funktionen zu verwalten.

**$d_1$) Temperaturanzeige;**

- bei der Programmierung zeigt es den eingegebenen Temperaturwert an.
- Beim Kochen zeigt es den Öltemperaturwert an.

**$d_2$)Temperaturtaste;** um den Garzyklus zu beginnen.

**$d_3$)Stromkontrollleuchte**; eingeschaltet zeigt sie an, dass sich die Kontrolltafel in Stand-by befindet.

**$d_4$)Taste für die Temperaturwahl**; bei der Programmierung erhöht sie die Temperatur.

**$d_5$)Taste für die Temperaturwahl**;

- bei der Programmierung verringert sie die Temperatur.
- bei Gebrauch deaktiviert sie das akustische Signal.

**$d_6$)Vorheiztaste**;

- um die Funktion für die Beibehaltung der Temperatur auf 100°C (melting) zu aktivieren und zu deaktivieren.

**$d_7$)Temperaturhaltekontrollleuchte**; eingeschaltet zeigt sie an, dass die Temperaturhaltefunktion aktiv ist, in Erwartung, dass der Garzyklus beginnt.

**E)Hebel Ölablass**; zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls

DE

## EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

**Einschalten**

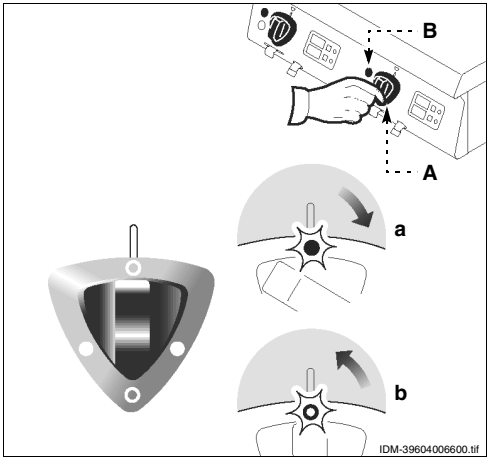
**Wichtig**

**Vor dem Gebrauch einen Leer-Garzyklus bei einer Temperatur zwischen 150-160°C vornehmen.**

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

2 - Den Schalter (**A**) im Uhrzeigersinn (Pos. **a**) drehen, um die Stromzufuhr zu aktivieren.

*Anmerkung: die Kontrollleuchte Strom ein (B) erleuchtet.*




C139604000.fm

**Ausschalten**

1 - Den Schalters (**A**) gegen den Uhrzeigersinn (Pos. **b**) drehen, um die Stromzufuhr zu unterbrechen.

2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

## STARTEN UND STOPPEN DER GARUNG

Für das Starten und Stoppen auf die angegebene Weise vorgehen.

**Starten**

1 - Das Gerät einschalten (siehe S. 6).

2 - Die Taste (**A**) und dann die Taste (**B**) drücken, um die " Melting "-Phase für das Öl vorzunehmen.

*Anmerkung: Wenn die Vorheiztemperatur erreicht wird, schaltet sich das akustische Signal ein; die Taste (C) drükken, um die "Melting"-Phase zu deaktivieren. Diese Temperatur wird bis zum Kochbeginn bei 100° gehalten.*

3 - Die Taste (**D**) drücken, um die Temperatureinschaltung zu aktivieren.

4 - Die Tasten (**D** und **C**) drücken, um die Kochtemperatur einzugeben.

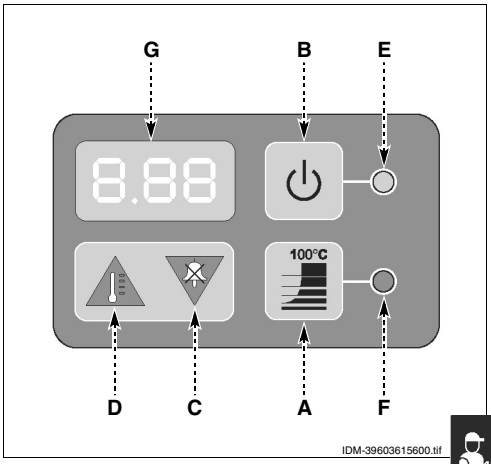
*Anmerkung: die auf der Kontrolltafel eingegebenen Daten bleiben solange gespeichert, bis die Stromzufuhr deaktiviert wird.*

5 - Die Taste (**A**) drücken, um die Temperaturhaltephase zu unterbrechen.

6 - Die Taste (**B**) drücken, um den Garzyklus zu starten.

*Anmerkung: die Kontrollleuchten (E und F) blinken während des Erreichens der Betriebstemperatur auf, während sie bei erreichter Temperatur fest eingeschaltet bleiben.*

*Für die Anzeige der eingegebenen Temperatur während des Garens die Taste (D) drücken.*




**Stoppen**

Die Taste (**B**) drücken, um den Garzyklus zu stoppen.

**Wichtig**

**Im Falle einer Stromunterbrechung für weniger als 20- 40 Sekunden wird der Garzyklus automatisch wieder eingeschaltet. Bei einer Unterbrechung von mehr als 40 Sekunden die Taste (B) drücken, um den Garzyklus wieder aufzunehmen.**

## ÖLFILTERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

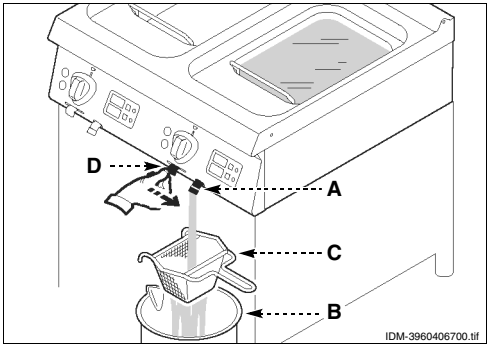
**Wichtig**

**Vor diesem Vorgang das Gerät 10-15 Min. abkühlen lassen, damit das Öl eine Temperatur zwischen 50 und 120 °C erreicht.**

1 - Das Gefäß (**B**) und den Filter (**C**), die auf Anfrage geliefert werden können, unter den Ablassschlauch (**A**) stellen.

2 - Den Hahn mit dem Hebel (**D**) aufdrehen und das Becken entleeren.

3 - Nach beendetem Vorgang den Hahn mit dem Hebel (**D**) zudrehen.




**Vorsicht – Achtung**

**Das Öl vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.**

DE

C139604000.fm

## LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
5 - Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.

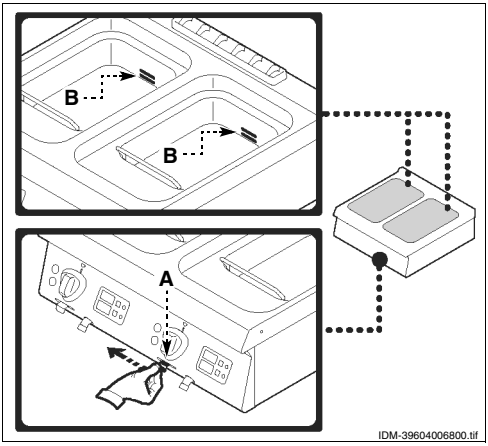
## TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– Vor dem Auffüllen des Beckens mit dem Hebel (**A**) sicherstellen, dass der Ablasshahn zugedreht ist.
– Vor Benutzung des Geräts warten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat.

– Den Korb langsam eintauchen, um eine Schaumbildung zu vermeiden.

– Das Frittieröl oft filtern, um die Frittierrückstände zu beseitigen.
– Das Gerät nicht verwenden, wenn kein Öl im Bekken ist, da sonst Schäden an der Gerätestruktur entstehen können.
– Das Korbaufhängergestell zum Abtropfen des Frittierguts benutzen.
– Wird die Benutzung des Geräts für kurze Zeit unterbrochen, die Öltemperatur niedriger schalten oder das Gerät ausschalten, um unnützen Energieverbrauch und die Alterung des Öls zu vermeiden.
– Sicherstellen, dass der Ölstand nie unter die angezeigte Mindestmarke (**B**) sinkt.




– Man sollte reine, aus einer Samensorte stammende Pflanzenöle oder spezielle Mischöle für Friteusen benutzen.
– Zum Schmelzen von Hartfett ein separates Gefäß verwenden, um das Gerät nicht zu beschädigen.
– Das Öl auswechseln, wenn es zwischen i 160 und 180 °C Rauch produziert oder wenn es eine dunkle Farbe annimmt.

DE

# WARTUNG 5

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

**Vorsicht – Achtung**

**Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.**

Folgende Elemente sind **nach jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:
– das Becken (siehe S. 9).
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 9).

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:
– Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen.

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

### Wichtig

**Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.**

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:
– Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwekke und keine Scheuermittel.
– Insbesondere auf den gereinigten Zustand der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Bereiche achten (Becken, Körbe und Bodengitter). Falls möglich, die Reinigung in einer Geschirrspülmaschine ausführen

### Vorsicht – Achtung

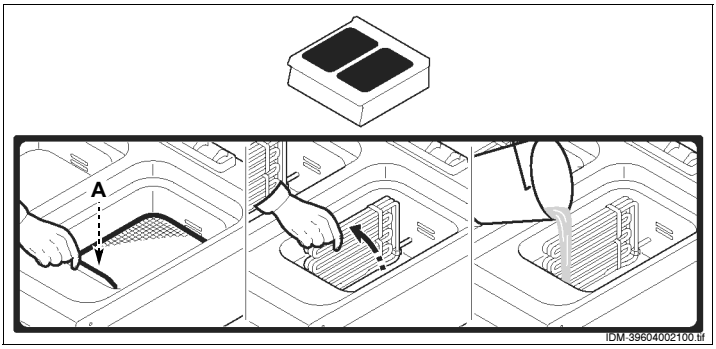
**Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).**

– Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab. Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
– Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
– Essenreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
– Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

## REINIGUNG DES BECKENS, DER KÖRBE, KORBAUFHÄNGERGESTELLS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen (siehe S. 6).
2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
3 - Das Öl ablassen und filtrieren (siehe S. 7).
4 - Das Korbaufhängergestell (**A**) herausnehmen.
5 - Die Widerstände in die horizontale Stellung drehen.
6 - Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
7 - Mit Trinkwasser nachspülen und das Bekken leeren.




8 - Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
9 - Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.
10-Analog dazu die Reinigung der Körbe und des Korbaufhängergestells ausführen

DE

## FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden, alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

| Probleme | Ursachen | Lösungen |
|---|---|---|
| Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein. | Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt. | Den Anschluss der Stromkabel prüfen. |
| | Auslösung des Sicherheitsthermostats. | Gerät rücksetzen (siehe S. 14). |
| | Taktschalter defekt. | Taktschalter auswechseln. |
| Das Gerät heizt nicht. | | Den Zustand des Thermostaten prüfen und die eventuelle Freigabevorrichtung aktivieren. |
| | Fernschalter ohne Strom oder defekt. | Die Fernschalterspule prüfen oder ersetzen. |
| Die Leiterplatte schaltet sich nicht ein. | Falscher elektrischer Anschluss. | Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen. |

## TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

| Fehlermeldung | Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| EO | Sonde hat Kurzschluss; elektrischer Anschluss defekt. | Den Kundendienst rufen. |
| EOC | Elektrische Kontrollvorrichtung defekt. | Den Kundendienst rufen. |
| E2 | Verlust von auf der Leiterplatte eingegebenen Daten. | Das Gerät ausschalten und wieder einschalten; wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen. |
| AL1 | Es wurden die zulässigen Temperaturhöchstwerte überschritten; Sonde unterbrochen. | Warten, bis sich das Öl abgekühlt hat; wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen. |

DE

## EMPFEHLUNGEN FÜR HANDHABUNG UND INSTALLATION

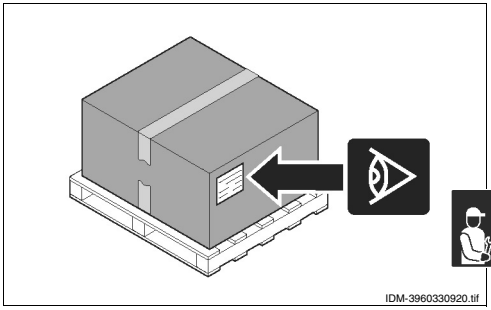
**Wichtig**

**Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.**

**Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.**

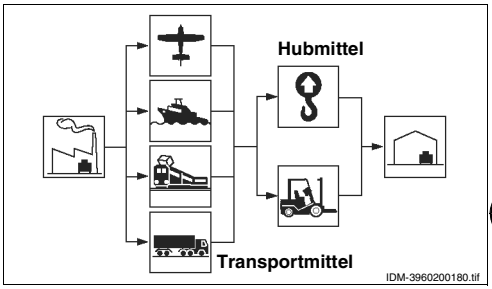
## VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert. Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpakkung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpakkungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.


IDM-3960330920.tif

## TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



IDM-3960200180.tif

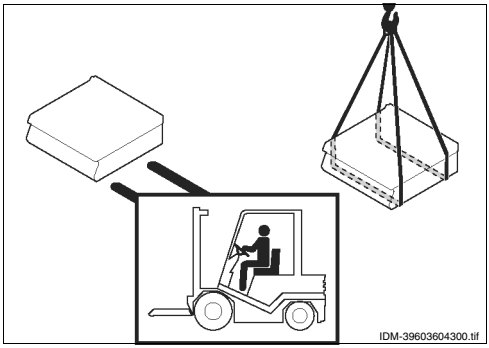
DE

## HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt.
Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

**Wichtig**

**Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.**


IDM-39603604300.tif

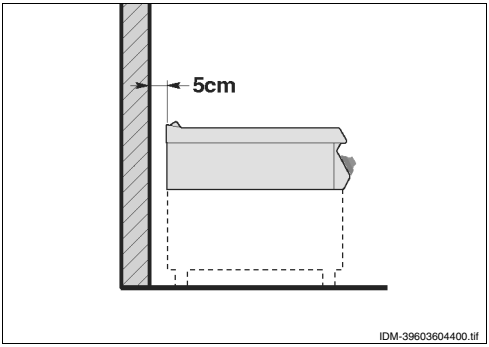
C139604000.fm

## INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen, dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

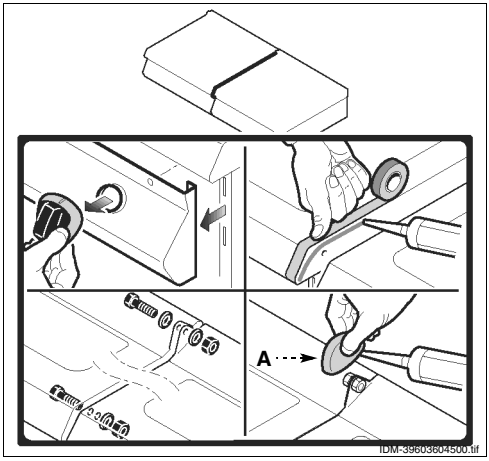



Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.

## MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Bauen Sie die Bedienblenden ab.
2 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
3 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
4 - Die Geräte aneinander reihen.
5 - Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.
6 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
7 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels (**A**) mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Dekkel, um die Befestigungszone zu bedecken.




DE

## STROMANSCHLUSS

**Wichtig**

**Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400 V/3N geliefert, die in 230 V/3 umgeschaltet werden kann (siehe anschließenden Paragraphen).**

**Vorsicht – Achtung**

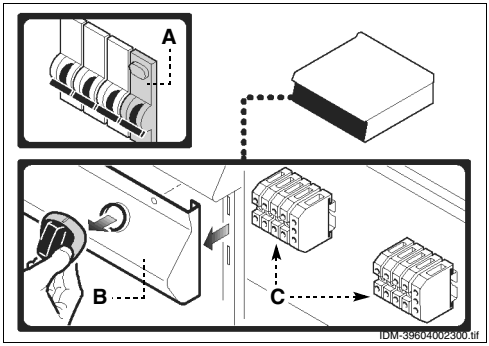
**Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.**

C139604000.fm

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht vorhanden, in der Nähe des Geräts einen Trennschalter (**A**) mit regulierbarem Thermoauslöser und Differentialsperre installieren.
2 - Die Blende (**B**) abmontieren.
3 - Den Trennschalter (**A**) an der Klemmenleiste (**C**) des Geräts anschließen, wie es in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs gezeigt ist.

*Anmerkung: ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.*




**Wichtig**

**Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.**

4 - Nach beendetem Vorgang die Blende (**B**) wieder anbringen.

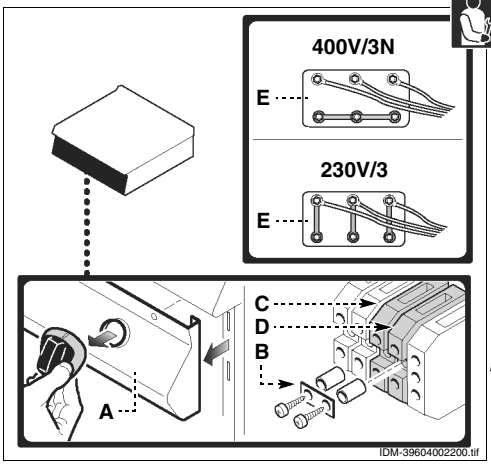
## UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400 V/3N geliefert (siehe das Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230 V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.

**Vorsicht – Achtung**

**Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.**

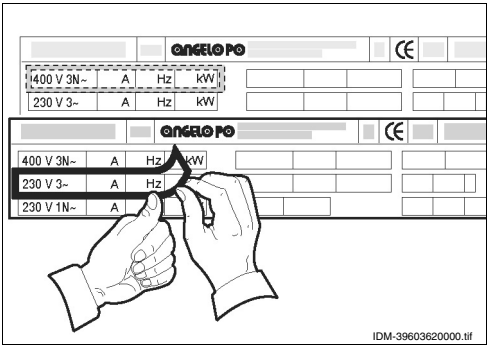
1 - Die Blende (**A**) abmontieren.
2 - Die Brücke (**B**) einsetzen, um die Klemmen (**C**) und (**D**) miteinander zu verbinden.
3 - Die Anschlüsse der Klemmenleiste (**E**) nach den Angaben in der Abbildung ändern.
4 - Die Blende (**A**) wieder anmontieren.




5 - Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.

**Wichtig**

**Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.**



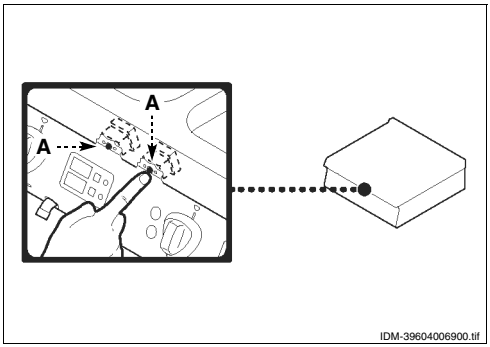

DE

C139604000.fm

### RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

1 - Das Öl um 30 - 40 °C abkühlen lassen.
2 - Mit Taste (**A**) des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.




### TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTES

**Wichtig**

**Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.**

Für den Testlauf der Abnahme die folgenden Kontrollen ausführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
2 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

## EINSTELLUNGEN 8

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

DE

## AUSTAUSCH VON BAUTEILEN 9

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

### ENTSORGUNG DES GERÄTES

**Wichtig**

**Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen.**
**Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.**

# INDEX


| | réf. | chapitres | page |
|---|---|---|---|
| 1e PARTIE | 0 | INFORMATIONS POUR LE LECTEUR | 2 |
| | 1 | INFORMATIONS GENERALES | 2 |
| | 2 | INFORMATIONS TECHNIQUES | 3 |
| | 3 | SECURITE | 5 |
| | 4 | UTILISATION ET FONCTIONNEMENT | 5 |
| | 5 | ENTRETIEN | 8 |
| | 6 | PANNES | 10 |
| 2e PARTIE | 7 | MANUTENTION ET INSTALLATION | 11 |
| | 8 | REGLAGES | 14 |
| | 9 | REMPLACEMENT DE PIECES | 14 |
| | | ANNEXES | I÷II |


# INDEX ANALYTIQUE


**A** Accessoires sur demande, 4
Accessoires, dotation, 4
Alarmes, tableau des signalisations, 10
Alimentation électrique, transformation, 13
Allumage et extinction de l'appareil, 6
Appareil et fabricant, identification, 2
Appareil, allumage et extinction, 6
Appareil, description générale, 3
Appareil, élimination, 14
Appareil, essai, 14
Appareil, inutilisation prolongée, 8
Appareil, mise en place, 12
Appareil, rétablissement des fonctions, 14
Appareils en batterie, montage, 12
Arrêt et mise en marche de la cuisson, 7
Assistance, demande, 3

**B** Branchement électrique, 12
But du manuel, 2

**C** Commandes, description, 6
Conseils d'utilisation, 8
Cuisson, mise en marche et arrêt, 7
Cuve, nettoyage, 9

**D** Déballage et emballage, 11
Demande d'assistance, 3
Dépannage, 10
Description des commandes, 6
Description générale de l'appareil, 3
Dispositifs de sécurité, 4
Données techniques, 3
Dotation d'accessoires, 4

**E** Electrique, branchement, 12
Elimination de l'appareil, 14
Emballage et déballage, 11
Entretien, recommandations pour l', 8
Essai de l'appareil, 14
Extinction et allumage de l'appareil, 6

**F** Fabricant et appareil, identification, 2
Filtrage de l'huile, 7

**H** Huile, filtrage, 7

**I** Identification du fabricant et de l'appareil, 2
Installation et manutention, recommandations pour la, 11
Inutilisation prolongée de l'appareil, 8

**L** Levage et manutention, 11

**M** Manutention et installation, recommandations pour la, 11
Manutention et levage, 11
Mise en marche et arrêt de la cuisson, 7
Mise en place de l'appareil, 12
Montage des appareils en batterie, 12

**N** Nettoyage de la cuve, des paniers, support des paniers, 9
Nettoyage, recommandations pour le, 9
Normes de sécurité, 5

**P** Pannes, dépannage, 10
Paniers, nettoyage, 9

**R** Recommandations pour l'entretien, 8
Recommandations pour l'utilisation, 5
Recommandations pour la manutention et l'installation, 11
Recommandations pour le nettoyage, 9
Rétablissement des fonctions de l'appareil, 14

**S** Sécurité et information, signaux de, 4
Sécurité, dispositifs de, 4
Sécurité, normes de, 5
Signalisations des alarmes, tableau, 10
Signaux de sécurité et information, 4

**T** Tableau signalisations des alarmes, 10
Transformation de l'alimentation électrique, 13
Transport, 11

**U** Utilisation, conseils d', 8
Utilisation, recommandations pour l', 5


FR


La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.
© 2002 – Auteurs des textes, illustrations et mise en page : IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italie) – Les textes peuvent être reproduits, intégralement ou partiellement, par le constructeur à la condition que l'auteur soit cité.



C1 395040000.fm

# INFORMATIONS POUR LE LECTEUR 0

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel. Ce manuel est divisé en deux parties.

**1e partie**: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

**2e partie**: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

# INFORMATIONS GENERALES 1

## BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse. Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italienne) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales. Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques. Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

**Attention**

**Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.**

**Important**

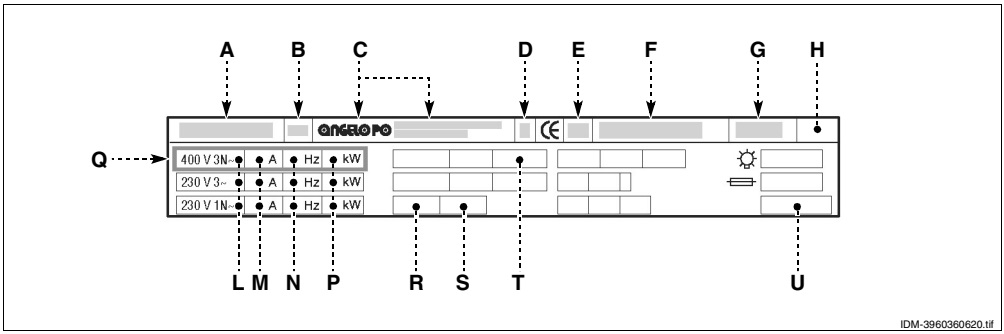
**Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.**

FR

## IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil.

Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.




C139604000.fm

**A)**Modèle de l'appareil.
**B)**Type de personnalisation.
**C)**Identification du fabricant.
**D)**Classe d'isolation.
**E)** Année de fabrication.
**F)** Numéro de série.
**G)**Degré de protection.
**H)**Pays de destination.
**L)** Tension (V).
**M)**Absorption (A).
**N)**Fréquence (Hz).
**P)** Puissance déclarée (Kw).
**Q)**Indicateur de tension d'essai.
**R)**Pression hydrique maximum (bar).
**S)** Consommation eau (l/h).
**T)** Vitesse de rotation (tours/min).
**U)**Type d'utilisation.

### DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

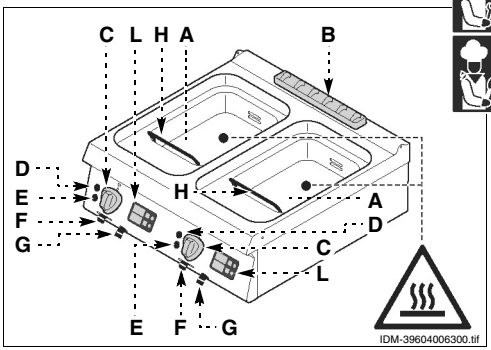
## INFORMATIONS TECHNIQUES 2

### DESCRIPTION GENERALE DE L'APPAREIL

La friteuse électrique, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la friture d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

**Organes principaux**

**A)Cuve de friture**; en acier inox.
**B)Ouverture de décharge**; pour évacuer la chaleur générée par les résistances.
**C)Manette de commande**; pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.
**D)Voyant de réseau**; pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.
**E)Voyant de la température**; pour signaler la phase de réchauffement de l'huile contenue dans la cuve.
**F)Levier de vidange de l'huile**; pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.
**G)Tuyau de vidange de l'huile**.




**H)Support porte-panier**; pour poser le panier pendant l'égouttement des aliments.
**L)Panneau de contrôle**; pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

FR

### DONNEES TECHNIQUES

Voir tableaux et "Fiche des raccordements" à la fin du manuel.

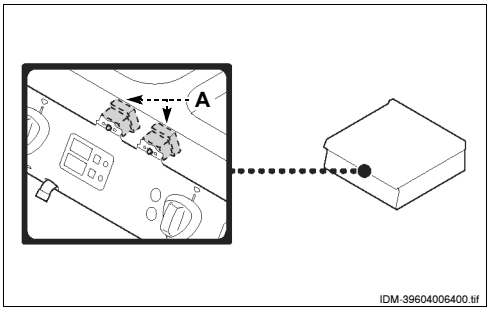
## DISPOSITIFS DE SECURITE

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

**A)Thermostat de sécurité**; bloque l'alimentation électrique dans le cas de surchauffe.

**Attention**

**Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.**



IDM-39604006400.tif

## SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

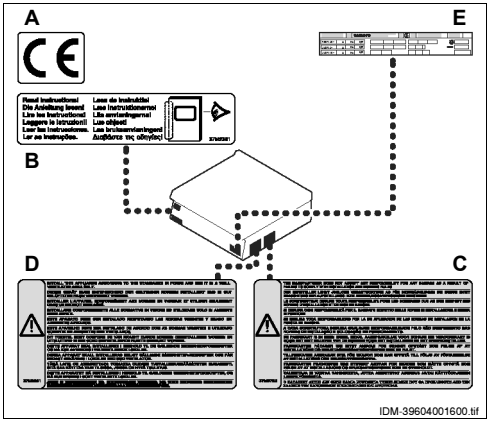
**A)Plaque de marquage CE**: indique que l'appareil est conforme à la norme.

**B)Danger générique**: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

**C)Danger générique**: décrit l'avertissement à respecter lors de l'installation et de la mise en marche.

**D)Danger générique**: décrit l'avertissement à respecter lors de l'installation: "installer l'appareil conformèment aux normes en vigueur et utiliser seulement dans un end roit bien aèr".

**E)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil**.



IDM-39604001600.tif

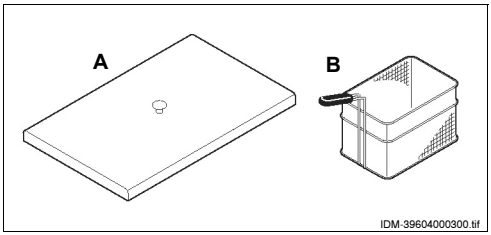
## DOTATION D'ACCESSOIRES

A la livraison sont fournis en équipement.

**A)**Couvercle de la cuve.

**B)**Panier.

FR



IDM-39604000300.tif

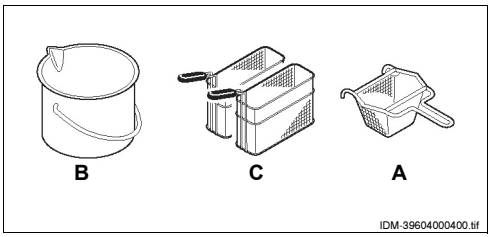
## ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

**A)**Filtre de l'huile.

**B)**Récipient de recueil de l'huile.

**C)**"Kit" paniers (KCFR9V).



IDM-39604000400.tif

# SECURITE 3

## NORMES DE SECURITE

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les "règles de la bonne technique de fabrication". Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité. Un peu de temps consacré à la lecture pour ne pas avoir d'accidents désagréables; il est toujours trop tard de se rappeler ce qu'il aurait fallu faire quand cela est arrivé.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande sont désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

# UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

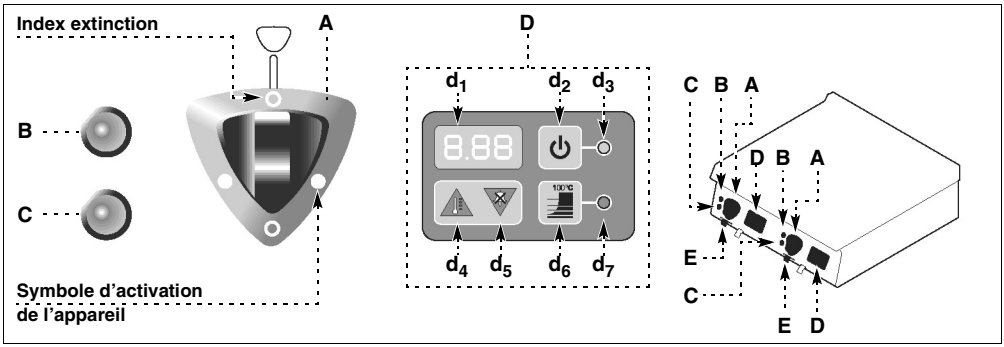
FR

## RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

**Important**

**L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.**

## DESCRIPTION DES COMMANDES




Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

**A) Manette de commande**; pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil.

**B) Voyant de réseau**; si allumé, il signale l'activation de l'alimentation électrique.

**C) Voyant de la température**; si allumé, il signale que l'huile n'a pas atteint la température programmée; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

**D) Panneau de contrôle**; pour gérer les fonctions suivantes.

**$d_1$) Afficheur de la température**;
- lors de la programmation, il indique la valeur de la température sélectionnée.
- lors de la cuisson, il indique la valeur de la température de l'huile.

**$d_2$) Bouton de la température**, pour faire partir le cycle de cuisson.

**$d_3$) Voyant alimentation électrique**; allumé, il signale que le panneau de contrôle est en stand-by.

**$d_4$) Bouton de sélection de la température**, lors de la programmation il augmente la température.

**$d_5$) Bouton de sélection de la température**;
- lors de la programmation il diminue la température.
- lors de l'utilisation, il désactive le signal sonore.

**$d_6$) Bouton de préchauffage** ;
- pour activer et désactiver la fonction de maintien de la température à 100°C (melting).

**$d_7$) Voyant de maintien de la température** ; allumé, il signale que la fonction de maintien de la température est active, dans l'attente de commencer le cycle de cuisson.

**E) Levier de vidange de l'huile**; pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

FR

### Allumage

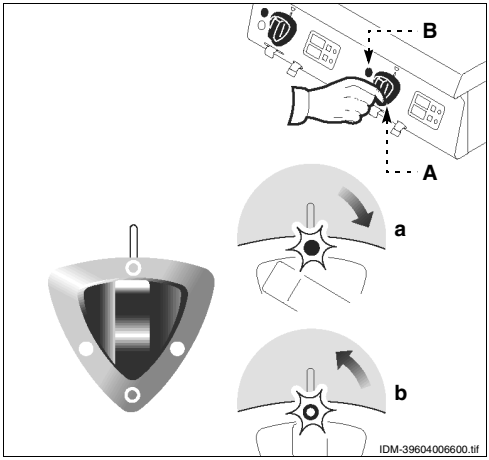
**Important**

**Avant l'utilisation effectuer un cycle de cuisson à vide à une température comprise entre 150-160°C.**

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

2 - Tourner la manette (**A**) en sens horaire (pos. **a**) pour activer l'alimentation électrique.

*Remarque : le voyant de réseau (B) s'allume.*




C139604000.fm

**Extinction**

1 - Tourner la manette (**A**) en sens anti-horaire (pos. **b**) pour désactiver l'alimentation électrique.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

## MISE EN MARCHE ET ARRÊT DE LA CUISSON

Pour la mise en marche et l'arrêt, procéder comme indiqué.

**Mise en marche**

1 - Allumer l'appareil (voir page 6).

2 - Presser la touche (**A**) puis la touche (**B**) pour effectuer la phase de " melting " de l'huile.

*Remarque : quand la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore se met en marche ; presser la touche (C) pour désactiver la phase de " melting ". Cette température est maintenue à 100°C jusqu'au début de la cuisson.*

3 - Presser la touche (**D**) pour activer le mode d'introduction de la température.

4 - Presser les touches (**D** et **C**) pour sélectionner la température de cuisson.

*Remarque : les données introduites dans le panneau de contrôle restent mémorisées tant que l'alimentation électrique de l'appareil n'est pas interrompue..*

5 - Presser la touche (**A**) pour interrompre la phase de maintien de la température.

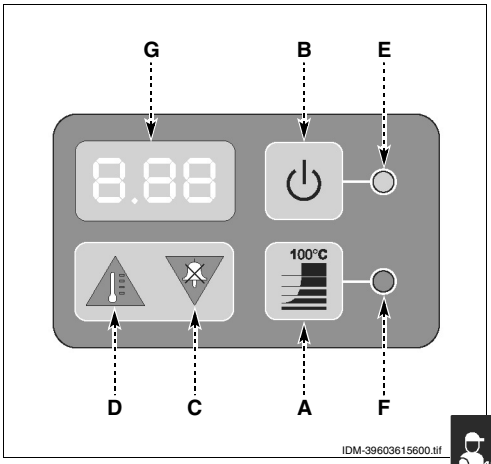
6 - Presser la touche (**B**) pour faire partir le cycle de cuisson.

*Remarque : les voyants (E et F) clignotent pendant que la température d'utilisation monte tandis que lorsque la température est atteinte ils restent allumés fixes.*

*Pour afficher la température sélectionnée, pendant la cuisson, presser la touche (D).*

**Arrêt**

Presser la touche (**B**) pour arrêter le cycle de cuisson.




**Important**

**En cas d'interruption de l'alimentation électrique pendant moins de 20-40 secondes, le cycle de cuisson repart automatiquement.**

**Si l'interruption est supérieure à 40 secondes, presser la touche (B) pour reprendre le cycle de cuisson.**

## FILTRAGE DE L'HUILE

Pour cette opération, procéder comme suit.

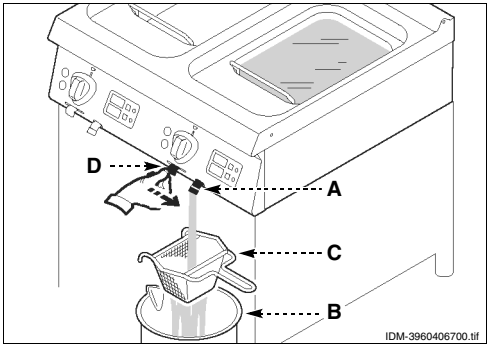
**Important**

**Avant d'effectuer cette opération, laisser refroidir l'appareil pendant 10-15 min. de façon à ce que l'huile atteigne une température comprise entre 50 et 120 °C.**

1 - Positionner sous le tuyau de vidange (**A**) le récipient (**B**) et le filtre (**C**), tous deux fournis sur demande.

2 - Agir sur le levier (**D**) pour ouvrir le robinet et vider la cuve.

3 - Agir sur le levier (**D**) pour fermer le robinet lorsque l'opération est terminée.




**Attention**

**Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.**

FR

## INUTILISATION PROLONGEE DE L'APPAREIL

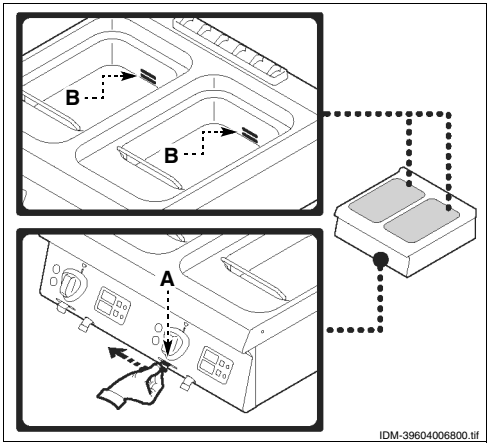
Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit:

1 - agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale;
2 - nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes;
3 - étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox;
4 - exécuter toutes les opérations d'entretien;
5 - laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

## CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils:

– utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant;
– avant de remplir la cuve, vérifier, par le levier (**A**), que le robinet de vidange est fermé;
– avant d'utiliser l'appareil attendre que l'huile ait atteint la température;
– plonger le panier lentement pour éviter la formation d'écume;
– filtrer souvent l'huile de friture pour éliminer les résidus;
– ne pas utiliser l'appareil sans huile à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil;
– utiliser le support porte-panier pour égoutter la friture;
– quand on interrompt l'utilisation de l'appareil pour une brève période, réduire la température de l'huile au minimum ou éteindre pour éviter des consommations inutiles et le vieillissement de l'huile;
– vérifier que le niveau de l'huile ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué (**B**);
– utiliser des huiles monograine ou des mélanges d'huiles spécifiques pour friteuses;
– utiliser un récipient à part pour fondre les graisses solides afin de ne pas endommager l'appareil;
– remplacer l'huile si elle produit de la fumée entre 160 et 180° ou lorsqu'elle devient foncée.




FR

# ENTRETIEN 5

## RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

**Attention**

**Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.**

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:
– la cuve de cuisson (voir p. 9);
– l'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 9).

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
– vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité;
– vérifier l'efficacité de l'installation électrique.

## RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

**Important**

**Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.**

Il est également recommandé:
– de n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil
– Faire très attention au nettoyage des zones alimentaires (cuve, paniers et filets de fond). Si possible, pour le nettoyage il est conseillé d'utiliser un lave-vaisselle

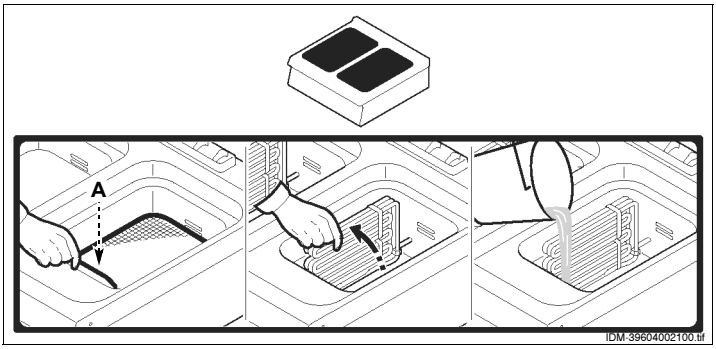
**Attention**

**Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).**

– De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer. Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
– De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
– De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
– De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

## NETTOYAGE DE LA CUVE, DES PANIERS, SUPPORT DES PANIERS

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil (voir p. 6).
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
3 - Vider et filtrer l'huile (voir p. 7).
4 - Enlever la structure de support des paniers (**A**).
5 - Tourner les résistances en position verticale.
6 - Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
7 - Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve.
8 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
9 - Rincer, vider et essuyer la cuve.
10 - Même procédure de nettoyage pour les paniers et la structure de support des paniers




FR

## DEPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

| Inconvénients | Causes | Solutions |
|---|---|---|
| Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas. | Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement. | Contrôler la connexion des câbles électriques. |
| | Intervention du thermostat de sécurité. | Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 14). |
| | Commutateur endommagé. | Remplacer le commutateur. |
| L'appareil ne chauffe pas. | | Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement de l'allumage. |
| | Télérupteur non alimenté ou endommagé. | Contrôler ou remplacer la bobine du télérupteur. |
| La carte électronique ne s'allume pas. | Branchement électrique erroné. | Vérifier ou invertir le branchement des phases. |

## TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

| Alarme | Cause | Solution |
|---|---|---|
| EO | Sonde en court-circuit, branchement électrique défectueux. | Contacter le service assistance. |
| EOC | Dispositif électrique de contrôle défectueux | Contacter le service assistance |
| E2 | Perte de données introduites sur la carte électronique | Eteindre et rallumer l'appareil; si nécessaire, appeler le service assistance |
| AL1 | Les valeurs de température maximums consenties ont été dépassées, sonde interrompue | Attendre que l'huile se refroidisse; si nécessaire, appeler le service assistance |

FR

C139604000.fm

## RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

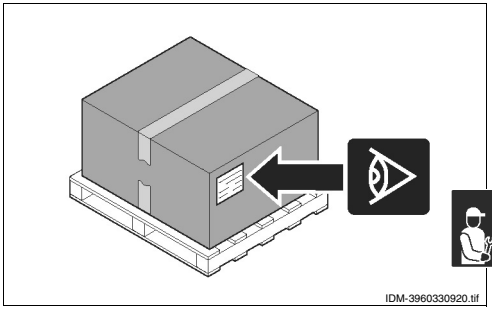
**Important**

**Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.**

**Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.**

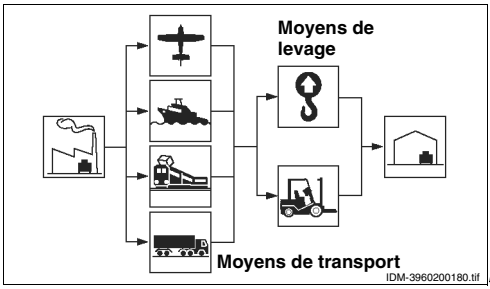
## EMBALLAGE ET DEBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement .
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.




## TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



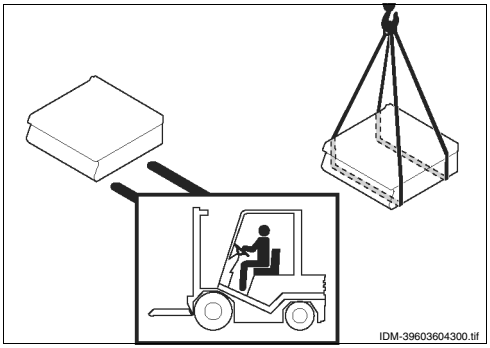

FR

## MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.
Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

**Important**

**Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.**



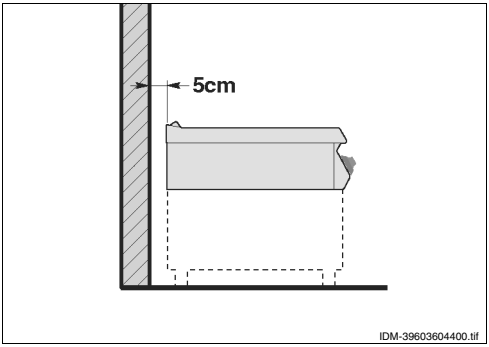

C139604000.fm

## MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

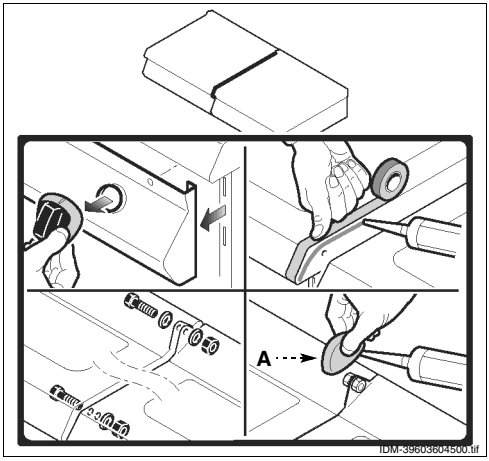



La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

## MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Démonter les tableaux de commandes.
2 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
3 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
4 - Rapprocher les appareils.
5 - Relier les appareils avec les éléments de fixation.
6 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
7 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle (**A**), et monter pour couvrir la zone de fixation.




FR

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

**Important**

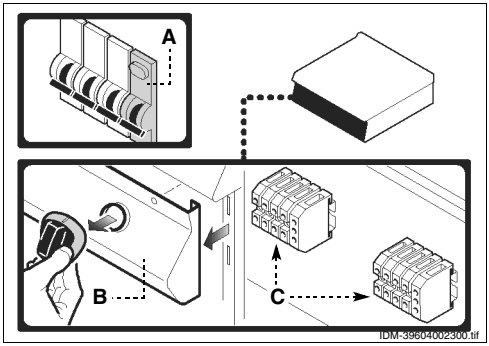
**Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, commutable à 230V3 (voir paragraphe suivant).**

**Attention**

**Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.**

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur automatique (**A**), près de l'appareil, avec déclencheur thermique réglable et bloc différentiel.
2 - Démonter le tableau de commandes (**B**).
3 - Connecter l'interrupteur sectionneur automatique (**A**) au bornier (**C**) de l'appareil comme indiqué sur le schéma électrique à la fin du manuel.
*Remarque: utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.*



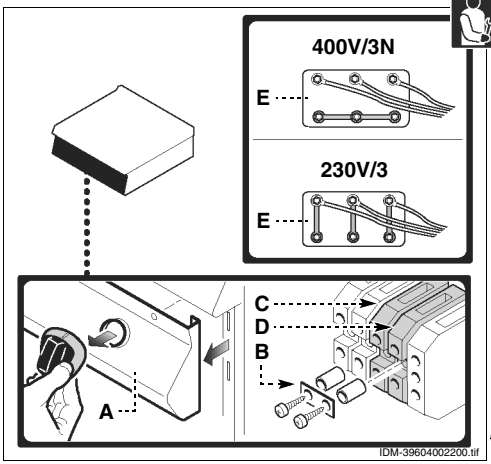

**Important**

**Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.**

4 - Remonter le tableau de commandes (**B**) à la fin de l'opération.

## TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.

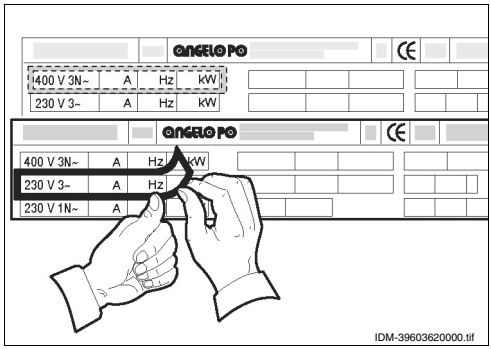



**Attention**

**Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.**

1 - Démonter le tableau de commandes (**A**).
2 - Introduire le pont (**B**) pour raccorder électriquement les bornes (**C**) et (**D**).
3 - Modifier les raccordements du bornier (**E**) comme indiqué sur la figure.
4 - Remonter le tableau de commandes (**A**).

5 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.




**Important**

**L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.**

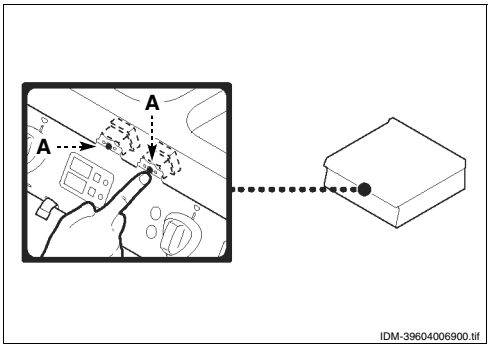
FR

C139604000.fm

### RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

1 - Laisser refroidir l'huile de 30 - 40 °C.
2 - Appuyer sur le bouton (**A**) du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.




### ESSAI DE L'APPAREIL

**Important**

**Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.**

Pour effectuer l'essai, faire les vérifications suivantes:

1 - vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil;
2 - agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique;
3 - vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

## REGLAGES 8

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

FR

## REMPLACEMENT DE PIECES 9

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

### ELIMINATION DE L'APPAREIL

**Important**

**Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.**

# ÍNDICE


| | ref. | capítulos | pág |
|---|---|---|---|
| 1ª PARTE | 0 | INFORMACIONES PREVIAS | 2 |
| | 1 | INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL | 2 |
| | 2 | INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO | 3 |
| | 3 | SEGURIDAD | 5 |
| | 4 | USO Y FUNCIONAMIENTO | 5 |
| | 5 | MANTENIMIENTO | 8 |
| | 6 | AVERÍAS | 10 |
| 2ª PARTE | 7 | DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN | 11 |
| | 8 | REGULACIONES | 14 |
| | 9 | SUSTITUCIÓN DE PIEZAS | 14 |
| | | ANEXOS | I÷II |


# ÍNDICE ANALÍTICO


**A** Accesorios bajo pedido, 4
Accesorios, dotación de, 4
Aceite, filtración, 7
Alarmas, tabla de señalización de las, 10
Alimentation électrique, transformation, 13
Apagado y encendido del aparato, 6
Aparato, encendido y apagado del, 6
Aparato, reactivación, 14
Asistencia, modalidad para requerir, 3
Averías, localización, 10

**C** Cestos, limpieza de, 9
Ciclo de cocción, puesta en marcha y detención del, 7
Conexión eléctrica, 12
Consejos para el uso, 8
Cuba, limpieza, 9

**D** Datos técnicos, 3
Descripción general del equipo, 3
Descripción mandos, 6
Desembalaje y embalaje, 11
Desguace del equipo, 14
Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 11
Desplazamiento y elevación, 11
Detención y puesta en marcha del ciclo de cocción, 7
Dispositivos de seguridad, 4
Dotación de accesorios, 4

**E** Eléctrica, conexión, 12
Elevación y desplazamiento, 11
Embalaje y desembalaje, 11
Encendido y apagado del aparato, 6
Enganche cestos, limpieza de, 9
Equipo y fabricante, identificación, 2
Equipo, descripción general, 3
Equipo, desguace, 14
Equipo, instalación del, 12
Equipo, período prolongado de inactividad del, 8
Equipo, prueba de funcionamiento, 14
Equipos en batería, montaje, 12

**F** Fabricante y equipo, identificación, 2
Filtración aceite, 7

**I** Identificación fabricante y equipo, 2
Instalación del equipo, 12
Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 11

**L** Limpieza cuba, cestos y soporte del enganche cestos, 9
Limpieza, recomendaciones para efectuar la, 9
Localización de causas de avería, 10

**M** Mandos, descripción, 6
Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 8
Modalidad para requerir asistencia, 3
Montaje de equipos en batería, 12

**N** Normas de seguridad, 5

**O** Objetivo del manual, 2

**P** Período prolongado de inactividad del equipo, 8
Prueba de funcionamiento del equipo, 14
Puesta en marcha y detención del ciclo de cocción, 7

**R** Reactivación aparato, 14
Recomendaciones de uso, 5
Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 8
Recomendaciones para efectuar la limpieza, 9
Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 11

**S** Seguridad e información, señalizaciones de, 4
Seguridad, dispositivos de, 4
Seguridad, normas de, 5
Señalización de las alarmas, tabla de, 10
Señalizaciones de seguridad e información, 4

**T** Tabla de señalización de las alarmas, 10
Transformation de l'alimentation électrique, 13
Transporte, 11

**U** Uso, consejos para el, 8
Uso, recomendaciones de, 5


ES


Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.
© 2002 – Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica – Forlì (Italia) – El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

# INFORMACIONES PREVIAS 0

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

**1ª parte**: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

**2ª parte**: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.
Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

# INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL 1

## OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

**Precaución - advertencia**

**Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.**

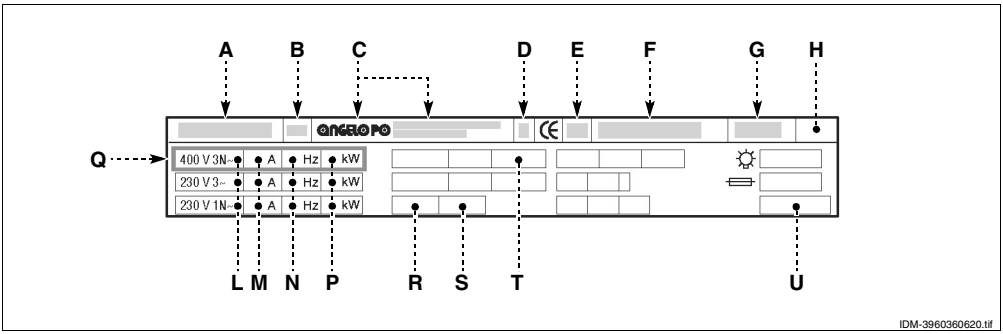
**Importante**

**Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.**

## IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

ES




C139604000.fm

**A)** Modelo del aparato.
**B)** Tipo de personalización.
**C)** Identificación del constructor.
**D)** Clase de aislamiento.
**E)** Año de fabricación.
**F)** Número de serie.
**G)** Grado de protección.
**H)** País de destino.
**L)** Tensión (V).
**M)** Consumo (A).
**N)** Frecuencia (Hz).
**P)** Potencia declarada (Kw).
**Q)** Indicador tensión de prueba.
**R)** Presión hídrica máxima (bares).
**S)** Consumo agua (l/h).
**T)** Velocidad de rotación (r.p.m.).
**U)** Tipo de servicio.

### MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

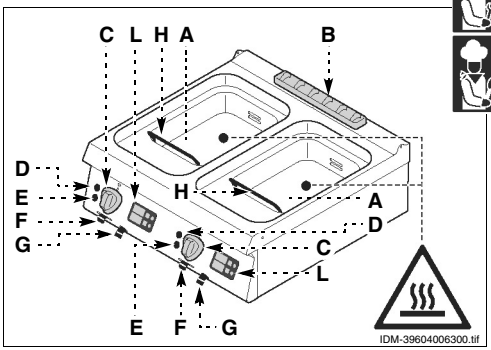
## INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

### DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La freidora eléctrica, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para freír alimentos en el sector de la restauración profesional.

**Órganos principales**

**A) Cuba de freído**; fabricada en acero inox.
**B) Abertura de desahogo**; para disipar el calor generado por las resistencias
**C) Mando de control**; para activar e interrumpir la alimentación eléctrica del aparato.
**D) Testigo red**; para señalar la activación de la alimentación eléctrica.
**E) Testigo temperatura**; para señalar la fase de calentamiento del aceite presente en la cuba.
**F) Palanca de descarga aceite**; para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.
**G) Tubo de descarga aceite**.




**H) Soporte enganche para cesto**; para colocar el cesto durante la fase de coladura de los alimentos.
**L) Panel de control**; para gestionar las funciones operativas del aparato.

ES

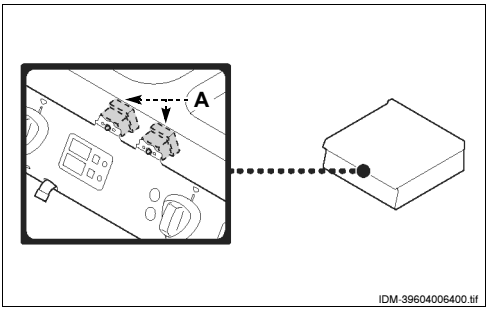
### DATOS TÉCNICOS

Véase tabla y “Ficha de enlaces” al final del manual.

## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace. La ilustración indica la posición de los dispositivos.

**A)Termostato de seguridad**; interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.




**Precaución - advertencia**

**Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.**

## SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

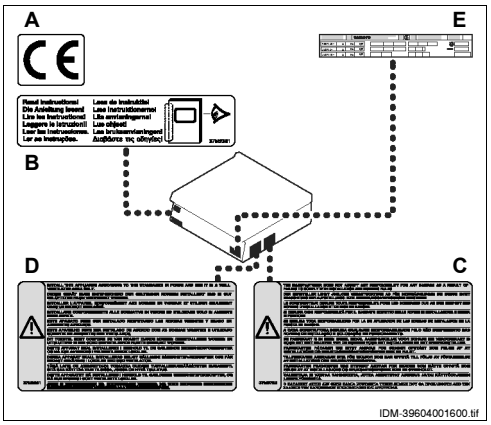
**A)Placa aprobación CE**: indica que el equipo cumple con la normativa.

**B)Peligro genérico**: antes de efectuar cualquier tipo de intervención léase atentamente este manual.

**C)Peligro genérico**: indica la instrucción a aplicar durante la instalación y puesta en función.

**D)Peligro genérico**: indica la instrucción a aplicar durante la instalación: "este aparato debe ser instalado respetando las normas vigentes y usando en ambiente aireados".

**E)Placa de identificación fabricante y aparato**.

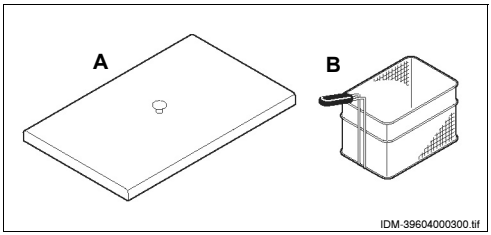



## DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

**A)**Tapa cuba.

**B)**Cesto.




ES

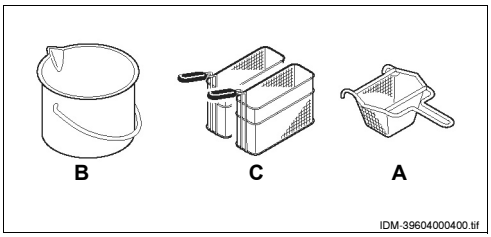
## ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

**A)**Filtro aceite.

**B)**Recogedor aceite.

**C)**"Kit" cestos (KCFR9V).



# SEGURIDAD 3

## NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Léanse atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial obsérvense aquellas relativas al dispositivo de seguridad. Un mínimo de tiempo dedicado a la lectura ahorrará incidentes desagradables; siempre es demasiado tarde para recordar lo que habría debido hacerse, una vez que éstos han ocurrido.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones utilizando exclusivamente productos detergentes para uso alimenticio, evitando absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al concluir cada uso, controle que los mandos queden en posición de desactivación y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

# USO Y FUNCIONAMIENTO 4

## RECOMENDACIONES DE USO

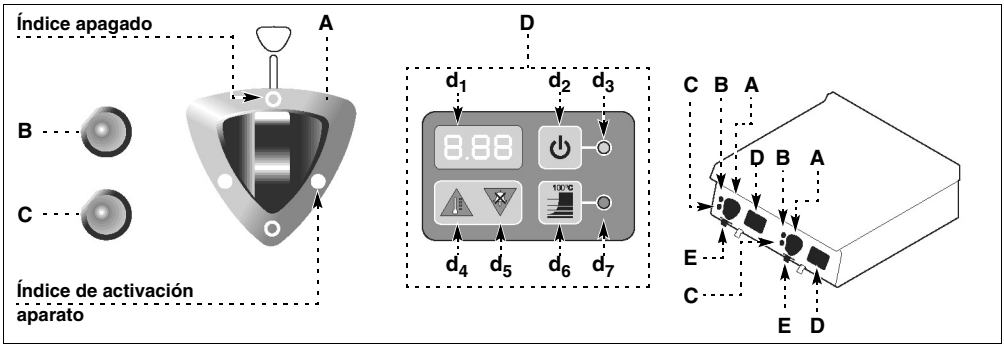
**Importante**

**El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.**

**Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.**
**Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.**

ES

## DESCRIPCIÓN MANDOS




Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos:

**A)Mando de control**; para activar e interrumpir la alimentación eléctrica del aparato.

**B)Testigo red**; su encendido indica la activación de la alimentación eléctrica.

**C)Testigo temperatura**; encendido indica que el aceite no ha alcanzado la temperatura programada; una vez alcanzada dicha temperatura este testigo se apaga.

**D)Panel de control**; para gestionar las funciones que a continuación se indican.

**$d_1$)Monitor temperatura**;

– durante la fase de programación, muestra el valor de la temperatura programada.

– Durante la cocción indica el valor de la temperatura del aceite.

**$d_2$)Pulsador temperatura**; para activar el ciclo de cocción.

**$d_3$)Testigo alimentación eléctrica**; su encendido indica que el panel de control se encuentra en stand-by.

**$d_4$)Pulsador programación temperatura**; durante la programación aumenta la temperatura.

**$d_5$)Pulsador de programación de la temperatura**;

– durante la programación reduce la temperatura.

– durante el uso desactiva el aviso sonoro.

**$d_6$)Pulsador de precalentamiento**;

– para activar y desactivar la función de mantenimiento de la temperatura a 100 °C (melting).

**$d_7$)Testigo mantenimiento temperatura**; su encendido indica que la función de mantenimiento de la temperatura está activada a la espera de comenzar el ciclo de cocción.

**E)Palanca de descarga aceite**; para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.

## ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

**Encendido**

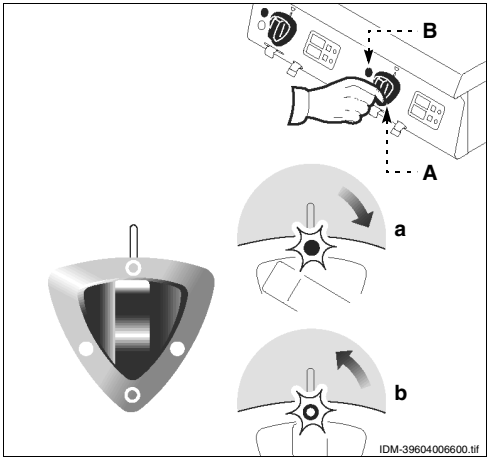
**Importante**

**Antes del uso efectúe un ciclo de cocción en vacío a una temperatura comprendida entre 150 y 160 °C.**

1 - Opere con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2 - Gire el mando (**A**) en sentido horario (pos. **a**) para activar la alimentación eléctrica.

*Nota: se enciende el testigo de red (B).*




ES

C139604000.fm

**Apagado**

1 - Gire el mando (**A**) en sentido antihorario (pos. **b**) para interrumpir la alimentación eléctrica.

2 - Opere con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

## PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para la puesta en marcha y detención proceda de la manera que a continuación se indica.

**Puesta en marcha**

1 - Encienda el aparato (véase pág. 6).

2 - Presione la tecla (**A**) y a continuación la tecla (**B**) para activar la fase de "melting" del aceite.
*Nota. Al alcanzarse la temperatura de precalentamiento se activa el aviso sonoro; presione la tecla (C) para desactivar la fase de "melting". Esta temperatura es mantenida a 100 °C hasta comenzar el ciclo de cocción.*

3 - Presione la tecla (**D**) para activar la modalidad de conexión temperatura.

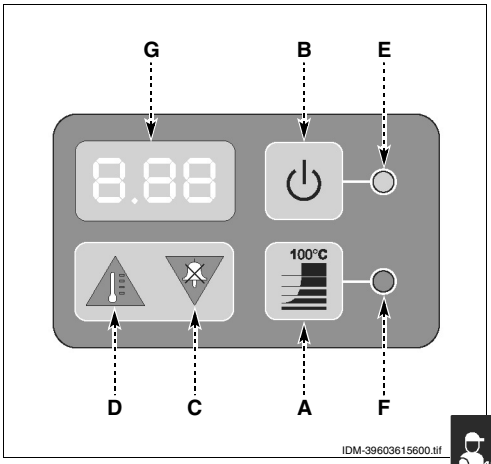
4 - Presione las teclas (**D** y **C**) para programar la temperatura de cocción.
*Nota. Los datos programados en el panel de control permanecen memorizados hasta interrumpirse la alimentación eléctrica del aparato.*

5 - Presione la tecla (**A**) para interrumpir la fase de mantenimiento temperatura.

6 - Presione la tecla (**B**) para activar el ciclo de cocción.
*Nota. Los testigos (E y F) centellean mientras se está alcanzando la temperatura de uso y permanecen encendidos con luz fija una vez que ha sido alcanzada. Para visualizar durante la fase de cocción la temperatura programada presione la tecla (D).*

**Detención**

Presione la tecla (**B**) para interrumpir el ciclo de cocción.




**Importante**

**En caso de interrumpirse la alimentación eléctrica por menos de 20-40 segundos, el ciclo de cocción se reactiva automáticamente.**

**Con una interrupción superior a 40 segundos se deberá presionar la tecla (B) para reanudar el ciclo de cocción.**

## FILTRACIÓN ACEITE

Lleve a cabo las siguientes operaciones.

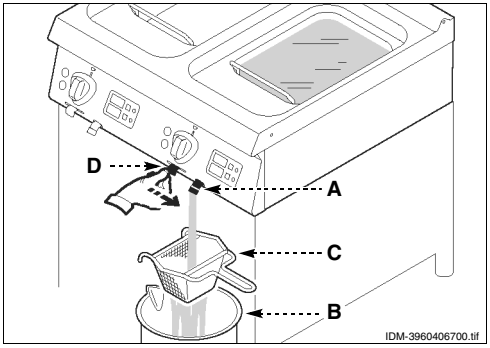
**Importante**

**Antes de ejecutar esta operación deje enfriar el aparato durante 10-15 min. para obtener que el aceite reduzca su temperatura a un valor comprendido entre 50 y 120 °C.**

1 - Posicione bajo el tubo de descarga (**A**) el recipiente (**B**) y el filtro (**C**), ambos suministrados bajo pedido.

2 - Opere con la palanca (**D**) para abrir el grifo y vaciar la cuba.

3 - Una vez concluida esta operación accione la palanca (**D**) a fin de cerrar el grifo.




**Precaución - advertencia**

**No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.**

ES

## PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

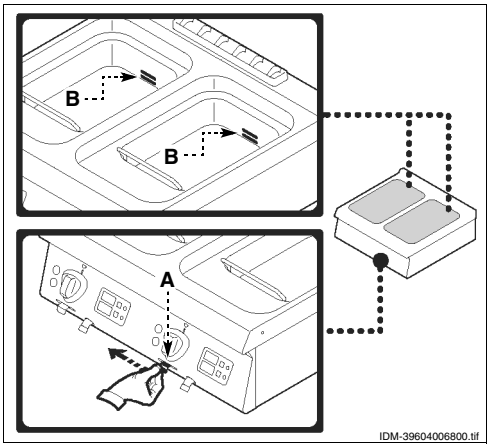
En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones:

1 - con el interruptor aislador del aparato desactive la conexión a la línea eléctrica principal;
2 - limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes;
3 - esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible;
4 - efectuar todas las operaciones de mantenimiento;
5 - dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

## CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones:

– utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante;
– antes de llenar la cuba, verifique mediante la palanca (**A**) que el grifo de descarga esté cerrado;
– espere que el aceite alcance la temperatura requerida antes de utilizar el aparato;
– sumerja el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma;
– filtre frecuentemente el aceite de freído para eliminar los residuos de freidura;
– no utilice el aparato sin aceite en el interior de la cuba a fin de impedir que se dañe la estructura del aparato mismo;
– utilice el soporte del enganche cesto para colar la fritura;
– al interrumpir el uso del aparato durante un breve período reduzca al mínimo la temperatura del aceite o bien apague el aparato para evitar inútiles consumos y envejecimiento del aceite mismo;
– verifique que el nivel del aceite no se reduzca nunca a menos del mínimo indicado (**B**);




– use aceites monosemilla o mezclas de aceites específicos para freidoras;
– a fin de no dañar el aparato, utilice un recipiente separado para fundir las grasas sólidas;
– sustituya el aceite cuando produzca humo entre 160 e 180 °C , o bien cuando adquiera un color oscuro.

# MANTENIMIENTO 5

ES

## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

**Precaución - advertencia**

**Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.**

**Siempre al final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:

– la cuba de cocción (véase pág. 9);
– el equipo y el medio ambiente (véase pág. 9).

**Cada 100 horas de servicio** operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones:

– control de la eficiencia del termostato de seguridad;
– controle la eficiencia del sistema eléctrico.

## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

### Importante

**Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y espere que el aparato se enfríe.**

Se recomienda observar las siguientes precauciones:

– Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
– Limpiar con particular atención las zonas alimentarias (cuba, cestos y rejillas de cestos). En lo posible, para efectuar la limpieza se aconseja utilizar lavavajillas

### Precaución - advertencia

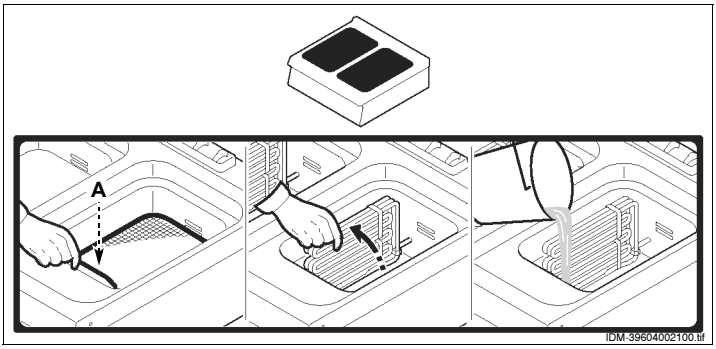
**No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).**

– Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas. No utilizar chorros de agua a presión.
– Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
– Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
– Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

## LIMPIEZA CUBA, CESTOS Y SOPORTE DEL ENGANCHE CESTOS

Para ejecutar esta operación, proceder de la manera que a continuación se indica.

1 - Apague y deje enfriar el aparato (véase pág. 6).
2 - Opere con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
3 - Descargue y filtre el aceite (véase pág. 7).
4 - Retire la estructura de soporte cestos (**A**).
5 - Gire las resistencias en posición vertical.
6 - Aplique en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
7 - Enjuague con agua potable y vacíe la cuba.
8 - Aplique en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
9 - Enjuague, vacíe y seque la cuba.
10 - Aplicar un procedimiento análogo de limpieza para los cestos y el soporte del enganche ces




ES

C1 39604000.fm

## LOCALIZACIÓN DE CAUSAS DE AVERÍA

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

| Inconvenientes | Causas | Remedios |
|---|---|---|
| Las resistencias de calentamiento no se activan. | Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto. | Controle el enlace de los cables eléctricos. |
| | Intervención del termostato de seguridad. | Reactive el aparato (véase pág. 14). |
| | Conmutador averiado. | Sustituya el conmutador. |
| El aparato no calienta | | Controle el estado del termostato y active el eventual dispositivo que habilita el encendido |
| | Telerruptor no alimentado o averiado | Controle o sustituya la bobina del telerruptor |
| La tarjeta electrónica no se enciende | Conexión eléctrica errónea | Controle o invierta la conexión de las fases |

## TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

| Alarma | Causa | Solución |
|---|---|---|
| EO | Sonda en cortocircuito; conexión eléctrica errónea. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia. |
| EOC | Dispositivo eléctrico de control averiado. | Póngase en contacto con el servicio de asistencia. |
| E2 | Pérdida de datos programados en la tarjeta electrónica | Póngase en contacto con el servicio de asistencia. |
| AL1 | Se han superado los valores máximos de temperatura permitidos; sonda interrumpida. | Espere que el aceite se enfríe; si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia. |

ES

## RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

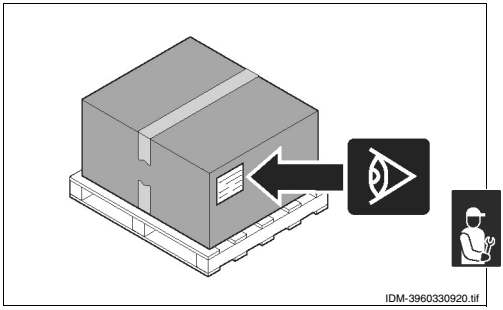
**Importante**

**Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.**

**La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.**

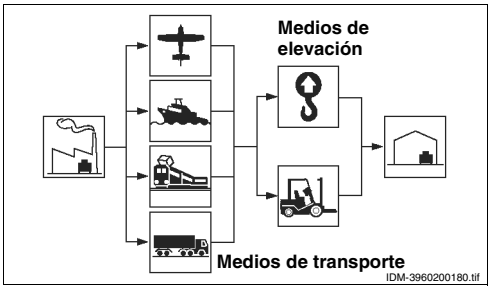
## EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado. A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo. En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes. El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960330920.tif

## TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos durante el transporte es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



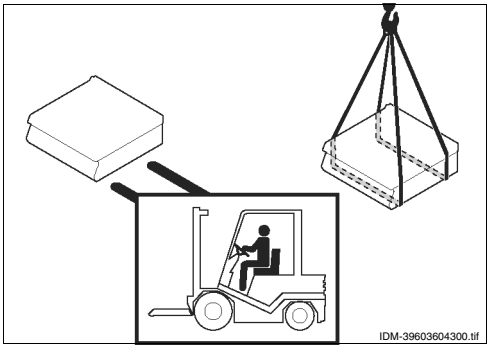
IDM-3960200180.tif

## DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada.
Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

**Importante**

**Al introducir la carretilla elevadora, preste atención en los tubos de alimentación y descarga.**

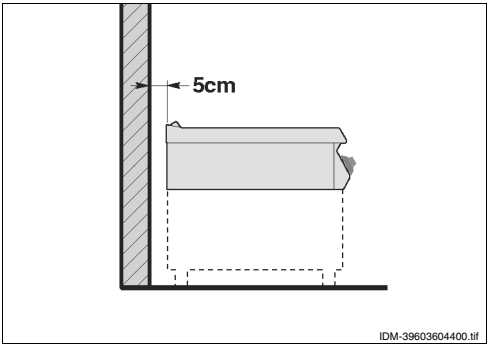

IDM-39603604300.tif

ES

C139604000.fm

## INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

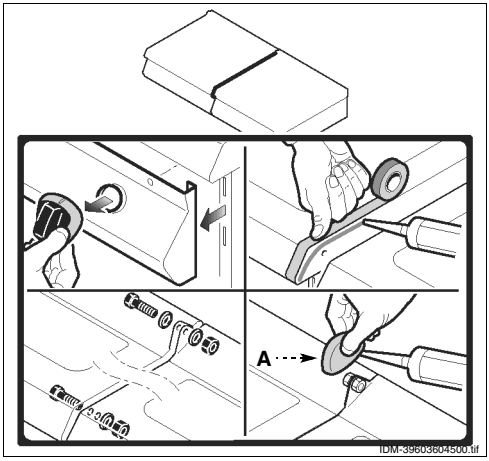



Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.

## MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desmontar los tableros de los instrumentos.
2 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
3 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
4 - Aproxime los aparatos.
5 - Unir los equipos con los elementos de fijación.
6 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
7 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa (**A**) y montar para cubrir la zona de fijación.




ES

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

**Importante**

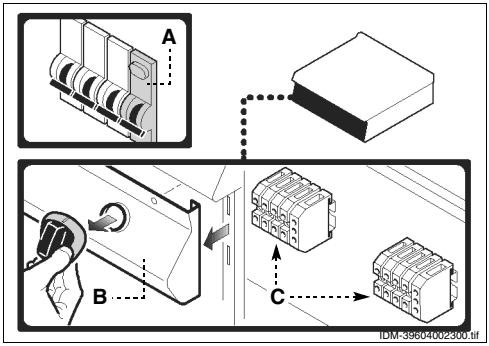
**La conexión eléctrica deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento a 400V/3N, posible de conmutar a 230V/3N (véase el siguiente apartado).**

**Precaución - advertencia**

**Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.**

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - Si no está presente, instale en proximidad del aparato un interruptor automático aislador (**A**) con desactivador térmico regulable y bloqueo diferencial.
2 - Retire el panel de mandos (**B**).
3 - Conecte al tablero de bornes (**C**) del aparato el interruptor automático aislador (**A**), procediendo de la manera ilustrada en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual.
*Nota: utilice un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.*



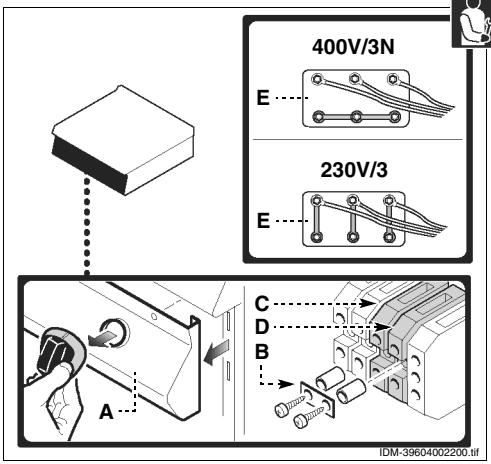

**Importante**

**Al efectuar el enlace preste particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.**

4 - Para concluir, reinstale el panel de mandos (**B**).

## TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

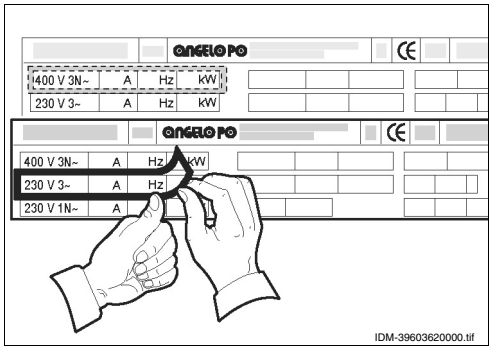
L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.




**Precaución - advertencia**

**Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.**

1 - Démonter le tableau de commandes (**A**).
2 - Coloque el puente (**B**) para conectar eléctricamente los bornes (**C**) y (**D**).
3 - Modifique las conexiones del tablero de bornes (**E**) procediendo de la manera ilustrada en la figura.
4 - Remonter le tableau de commandes (**A**).
5 - Retire el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación y aplique el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.




**Importante**

**Una vez concluida la intervención controle que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.**

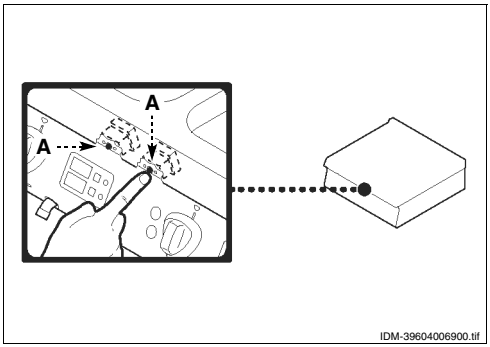
ES

C139604000.fm

### REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

1 - Deje enfriar el aceite en la medida de 30 - 40 °C.
2 - Presione el botón (**A**) del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.




### PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

**Importante**

**Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.**

Para realizar las operaciones de prueba del aparato, lleve a cabo los siguientes controles:

1 - verifique que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato;
2 - accione el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica;
3 - controle el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

## REGULACIONES 8

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

## SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

ES

### DESGUACE DEL EQUIPO

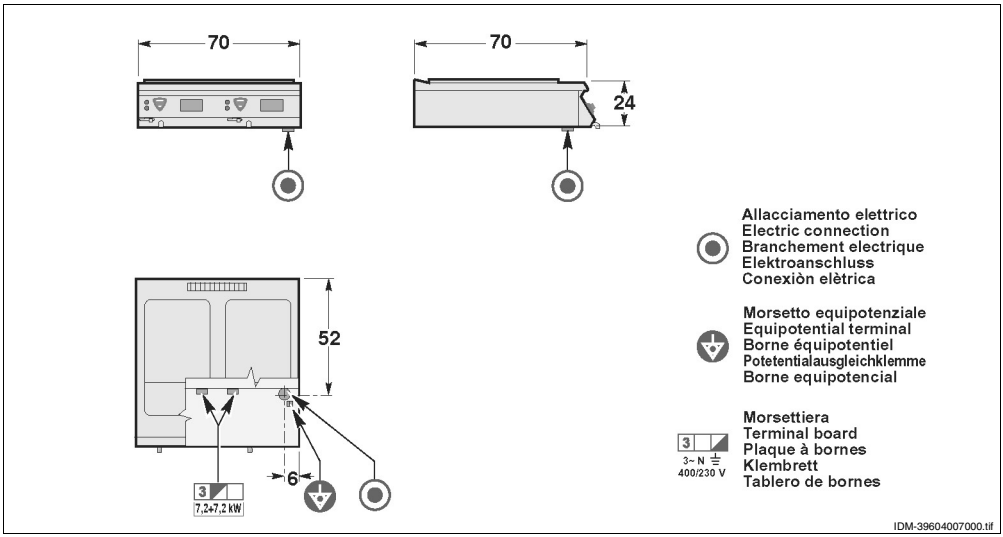
**Importante**

**Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo.**
**No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.**

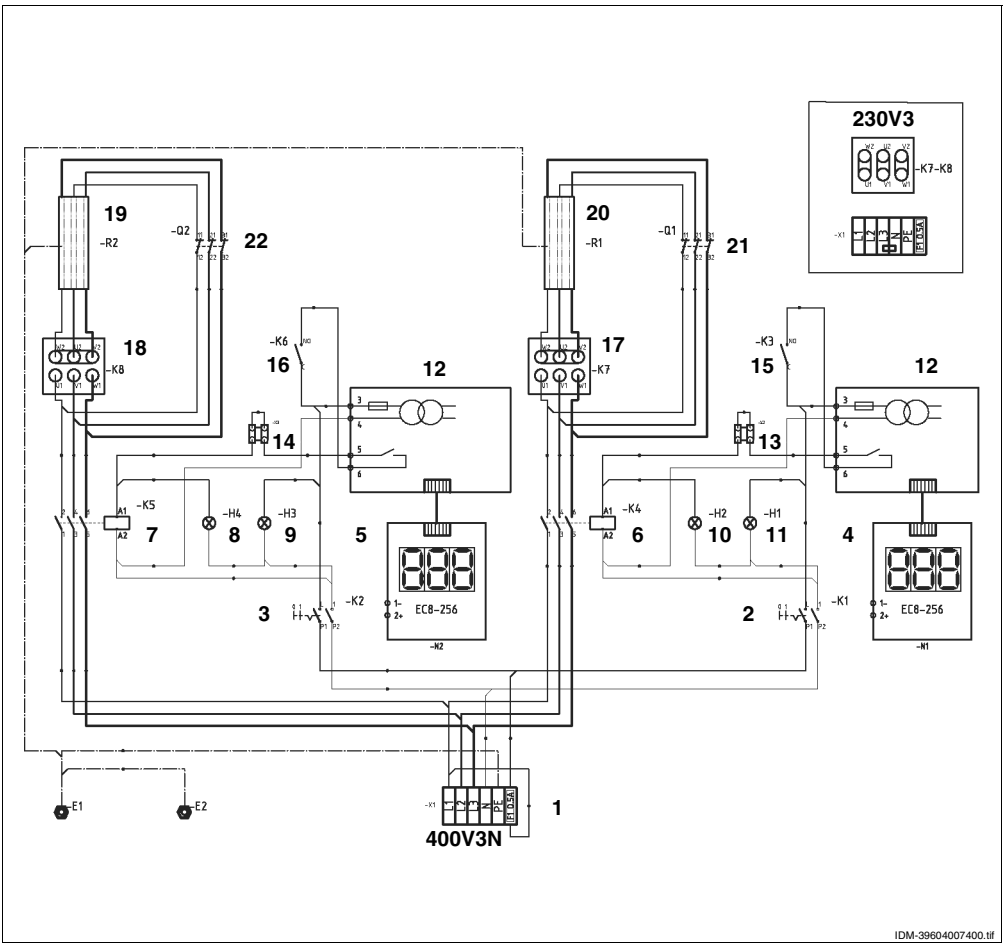
## ALLEGATI - ANNEXES - ANLAGEN - ANNEXES - ANEXOS

| Modello<br>Model<br>Modelle<br>Modèle<br>Modelo | Vasca<br>Well<br>Becken<br>Cuve<br>Cuba | Potenza<br>Power<br>Leistung<br>Puissance<br>Potencia | Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik<br>Données électriques - Datos eléctricos | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | Tensione - Voltage<br>Spannung - Tension<br>Tensión | Frequenza - Frequency<br>Frequenz - Fréquence<br>Frecuencia | Corrente - Current<br>Strom - Courant<br>Corriente |
| 1G0FR4ED | N.2 (18 l) | 7,2+7,2 kW | 400V-3N<br>230V-3 | 50-60Hz | 21 A<br>37 A |

### SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
### FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



## SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBILD
## SCHÉMA ÈLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO




**1)** Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
**2)** Commutatore accensione destro - Right switch - Rechter Ein-/Ausschalter - Commutateur allumage droit - Conmutador de encendido lado derecho
**3)** Commutatore accensione sinistro - Left switch - Linker Ein-/Ausschalter - Commutateur allumage gauche - Conmutador de encendido lado izquierdo
**4)** Visualizzatore temperatura destro.
**5)** Visualizzatore temperatura sinistro.
**6)** Contattore resistenze destro - Right heating element contactor - Rechter Schütz Heizwiderstände - Contacteur des résistances droit - Contactor resistencias lado derecho
**7)** Contattore resistenze sinistro - Left heating element contactor - Linker Schütz Heizwiderstände - Contacteur des résistances gauche - Contactor resistencias lado izquierdo
**8)** Lampada spia arancio sinistra - Left orange light - Linke Kontrollleuchte Orange - Voyant orange gauche - Lámpara testigo anaranjada lado izquierdo
**9)** Lampada spia verde sinistra - Left green light - Linke Kontrollleuchte Grün - Voyant vert gauche - Lámpara testigo verde lado izquierdo
**10)** Lampada spia arancio destra - Right orange light - Rechte Kontrollleuchte Orange - Voyant orange droit - Lámpara testigo anaranjada lado derecho
**11)** Lampada spia verde destra - Right green light - Rechte Kontrollleuchte Grün - Voyant vert droit - Lámpara testigo verde lado derecho
**12)** Scheda elettronica - Electronic circuit board - Leiterplatte - Carte électronique - Tarjeta electrónica
**13)** Morsetto sezionamento potenza destro - Right power circuit-breaker terminal - Rechte Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance droite - Borne seccionamiento potencia lado derecho
**14)** Morsetto sezionamento potenza sinistro - Left power circuit-breaker terminal - Linke Trennklemme Leistung - Borne de sectionnement de la puissance gauche - Borne seccionamiento potencia lado izquierdo
**15)** Microinterruttore resistenza destro - Right heating element microswitch - Rechter Mikroschalter Widerstand - Microcontact résistance droit - Microinterruptor resistencia lado derecho
**16)** Microinterruttore resistenza sinistro - Left heating element microswitch - Linker Mikroschalter Widerstand - Microcontact résistance gauche - Microinterruptor resistencia lado izquierdo
**17)** Morsettiera cambio tensione destra - Right voltage change terminal block - Rechte Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension droit - Tablero de bornes cambio tensión lado derecho
**18)** Morsettiera cambio tensione sinistra - Left voltage change terminal block - Linke Klemmenleiste Spannungswechsel - Bornier changement de tension gauche - Tablero de bornes cambio tensión lado izquierdo
**19)** Resistenza sinistra 7,2 Kw-230V - Left heating element 7.2 kW-230V - Linker Widerstand 7,2 kW - 230V - Résistance gauche 7,2 kW-230V - Resistencia izquierda 7,2 Kw-230V
**20)** Resistenza destra 7,2 Kw-230V - Right heating element 7.2 kW-230V - Rechter Widerstand 7,2 kW - 230V - Résistance droite 7,2 kW-230V - Resistencia derecha 7,2 Kw-230V
**21)** Termostato sicurezza destro - Right safety thermostat - Rechter Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité droit - Termostato de seguridad lado derecho
**22)** Termostato resistenza sinistro - Left heating element thermostat - Linker Thermostat Widerstand - Thermostat résistance gauche - Termostato resistencia lado izquierdo